

1674 **CUISINIER** Royal (Le), et bourgeois
qui apprend à ordonner toute sorte de
repas, et la meilleure manière des ra-
goûts les plus à la mode et les plus
exquis. *Paris*, 1693, in-12, dem.-rel.
51

4
~~138~~

EX LIBRIS ANNE WILLAN



2052

Vicairie, 574

D1855

Seconde édition

sur

le 1100-

MASSALOT,



LE
CUISINIER
ROYAL
ET
BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toute
forte de Repas, & la meilleure
maniere des Ragoûts les plus à
la mode & les plus exquis.

*Ouvrage tres-utile dans les Familles, & sin-
gulierement necessaire à tous Maîtres
d'Hôtels, & Ecuïers de Cuisine.*

Seconde Edition, revûë & augmentée.



A PARIS,
Chez CHARLES DE SERCY, au Palais, au sixième
Pilier de la Grand' Salle, vis-à-vis la Montée de
la Cour des Aydes, à la Bonne-Foy couronnée.

M. DC. XCIII.
AVEC PRIVILEGE DV ROI.

Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute



P R E F A C E.



UOIQUE quelques-uns aient voulu imputer le peu de durée de la vie de l'Homme, à son éloignement de la maniere de vivre simple & frugale de nos premiers Peres ; & à la multitude des Ragoûts & assaisonnemens dont il a cherché le secret : il est certain qu'on ne scauroit le blâmer en cela sans injustice , & sans faire injure à la Providence , qui a créé tant de choses pour ses besoins lorsqu'il ne donne point dans l'excez , & qu'il n'oublie pas les devoirs de son état.

P R E F A C E.

Ce n'est en effet que par ce principe, qu'on a lieu de condamner le luxe de ces Princes de l'Antiquité, qui non contents de faire venir pour leur Table, avec des frais immenses, tout ce qu'il y avoit de plus rare dans les autres parties du Monde, portoient encore leur magnificence à faire servir en breuvage des perles d'un prix infini ; tandis qu'ils étoient remplis d'autant de dureté pour les autres, qu'ils avoient de mollesse pour eux-mêmes, & d'aveuglement sur le fait de la Religion.

Mais quand on est aussi éloigné de ces déreglemens, qu'on le doit aujourd'hui présumer de l'Homme, après les lumieres dont il a été éclairé, & les exemples qu'on verra dans ce Livre ; n'est-ce pas rendre une espece d'hommage à la main liberale dont on a reçu tant de

P R E F A C E.

biens , que d'en ſçavoir uſer de la maniere la plus parfaite ? Et quand tous ces Ragoûts pourroient contribuer à la corruption du corps ; n'eſt - il pas vrai auſſi qu'ils ſervent à le ſouſtenir, & à empêcher le dégoût que l'afſoibliffement de ſa nature & les ſoins qui l'agitent lui communiquent bien-tôt , même dans l'uſage des choſes les plus délicates, s'il ne ſçait les relever par la variété , ou par la nouveauté des aſſaiſonnemens ?

L'Homme n'eſt pas par - tout capable de ce diſcernement, qui eſt néanmoins un raïon de ſa raiſon & de ſon eſprit. Si l'on en croit les Relations , on void des Peuples entiers , qui bien loin de s'entendre aucunement à réveiller l'appetit , par les apprêts qu'ils pourroient faire des Mets propres à leur nourriture, ignorent l'excellence & la

P R E F A C E.

bonté de la plûpart ; leur preferent même souvent ce qu'il y a de plus sale , ou ne les mangent que de la maniere la plus dégoûtante. Ce n'est qu'en Europe où regne la propreté , le bon goût, & l'adresse dans l'assaisonnement des Viandes & des alimens qui s'y trouvent , & où l'on rend en même -tems justice aux dons merveilleux que fournit l'heureuse situation des autres Climats ; & l'on peut se vanter , principalement en France, de l'emporter en cela sur toutes les autres Nations , comme on le fait en politesse , & en mille autres avantages assez connus.

Ce Livre en peut être un assez bon témoignage. C'est un Cuisinier qui ose se qualifier Roial , & ce n'est pas sans raison ; puisque les Repas qu'il décrit pour les differens tems de

P R E F A C E.

l'année, ont tous été servis depuis peu à la Cour . ou chez des Princes , & des personnes du premier ordre : Et montrant ensuite à pratiquer ce qui composoit tous ces Repas , il donne les véritables manières des Officiers de chez le Roi , qui y ont travaillé ; ainsi l'on peut dire que c'est tout ce qu'il y a de plus à la mode , & de plus exquis.

L'on trouvera donc ici , bien des choses inconnuës dans les Livres de Cuisine imprimez ci-devant ; & d'autres dressées avec beaucoup plus d'art & d'un meilleur goût, aussi-bien qu'expliquées d'une façon plus claire & plus intelligible. Dans cette vûë on n'a rien oublié de tout ce qui peut rendre les choses plus succulentes & plus riches ; & néanmoins on avoûra , qu'on ne va point au-delà de ce qui

P R E F A C E.

peut se recouvrer assez facilement. Que si l'on se rencontre en des lieux, ou des conditions qui ne permettent pas d'y atteindre, on ne laissera pas souvent de bien faire à moins, tâchant d'en approcher le plus près que l'on pourra ; & c'est en quoi ce Livre ne sera pas inutile dans les Maisons Bourgeoises, où l'on est réduit à s'en tenir à peu de chose : outre qu'il s'y peut presenter des occasions où l'on est bien aise, & quelque-fois obligé, de donner des Repas qui passent une dépense mediocre ; & alors, comme un Cuisinier peut avoir tout ce qu'il faut, il est nécessaire qu'il sçache l'employer avec esprit, afin de s'en faire honneur.

Il y a d'ailleurs dans ce Livre, mille manieres de choses assez communes, comme Pou-

P R E F A C E.

lets, Pigeons , & même pour la Viande de Boucherie , qui peuvent donner beaucoup de satisfaction dans des Ordinaires passables , sur-tout à la Campagne & dans les Provinces : & l'on peut dire généralement , qu'on n'y a rien ômis qui puisse contribuer à faire vivre un Maître agréablement , & à soulager ceux qui ont soin de lui apprêter à manger ; puisque , toujours sans s'écarter des meilleures manieres qui sont à present en usage , on s'est étendu à tout ce qui se peut servir sur toutes sortes de Tables, si l'on en excepte ce qu'on appelle du dernier Bourgeois ; à quoi il auroit été fort inutile des'arrêter, parce qu'on en vient aisément à bout , quand on sçait faire les autres choses qu'on marque ici.

Après avoir ainsi rendu comp-

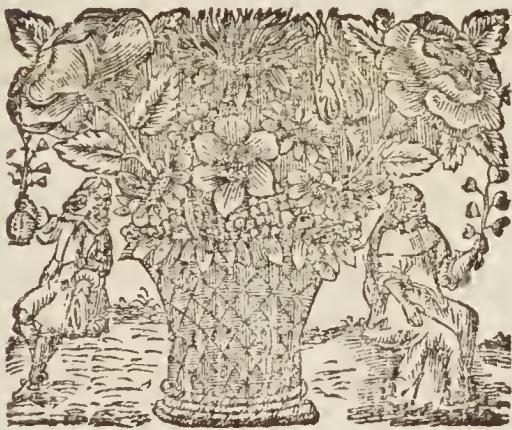
P R E F A C E.

te du deſſein de ce Livre, & de la ſûreté des Inſtructions qu'on y donne, nôtre Cuifinier ne craint pas qu'on le cenſure; à moins que ce ne ſoit, en ce qu'il divulgue les ſecrets de ſon Art, pour obliger le Public: ce qui eſt aſſez pardonnable, l'utilité commune devant l'emporter ſur celle des particuliers. Il peut arriver qu'en travaillant différemment, on fera auſſi bien: il eſt libre là-deſſus, de ſuivre chacun ſa méthode, parce que tout revient au même, pourveu que les choſes ſoient d'une grande propreté, d'un bon goût, & dreſſées avec eſprit.

On s'étoit propoſé d'ajouter ici ce qui regarde les Officiers, pour le Deſſert, les Confitures & les Liqueurs: mais comme ce Volume a paru aſſez gros ſans cela, on s'eſt contenté d'en toucher quelques articles par occa-

P R E F A C E.

tion ; sçavoir , des pieces d'Entremets , & autres qui servent pour garnitures : & on a reservé d'en traiter à fond dans un autre Volume , qui n'est pas d'un moindre secours que celui-ci , & qui merite d'être reçu aussi favorablement qu'il l'a été , comme il paroît par le prompt debit de la premiere Edition de ce Livre.





TABLE

DES REPAS

ET INSTRUCTIONS
contenuës dans ce Livre.

- R**EPAS pour les mois de Janvier & de Février, Table de douze Couverts, sur le modele d'un Repas donné par Monsieur le Duc de Charres à Mademoiselle, le 15. Février 1691. page 1
- Repas pour le mois de Mars: Soupé donné à Monsieur le Duc d'Orleans chez M. Langlois, le vingt-huit Mars 1690. 5
- Repas pour le même mois de Mars: Dîné de Monsieur, le jour de Pâques 26. Mars 1690. 9
- Soupé du même jour. 11
- Liste de ce qu'on peut servir durant

TABLE DES REPAS, &c.

<i>la même saison, outre ce qui a été marqué pour les Repas ci-devant :</i>	
<i>Potages,</i>	12
<i>Entrées,</i>	13
<i>Rôti,</i>	14
REPAS pour le mois d'Avril, donné à Monsieur le Duc de Chartres, le 10. Avril 1690.	16
<i>Autre Dîné pour le même tems, chez M. le Marquis d'Archi.</i>	17
<i>Dîné servi chez le même. pour Monsieur le Duc de Chartres & Mademoiselle, le 18. Avril 1690.</i>	19
<i>Grand Repas au mois de Mai de la même année, donné à Seaux par M. le Marquis de Seignelai, à Monseigneur, & autres Princes & Dames de la Cour.</i>	21
<i>Autre Repas pour le mesme mois de Mai, servi le 18. Mai 1690.</i>	26
<i>Repas pour le mois de Juin, sur le modele d'un Service du petit Commun, de l'année dernière 1690.</i>	28
<i>Autre Repas dans le mesme tems, pour M. de Livri premier Maître</i>	

T A B L E

<i>d' Hôtel du Roi, Table de douze Couverts.</i>	31
<i>Autre Repas, servi le 20. Juin 1690. devant M. le Cardinal d'Estrées, à la Table du Grand Chambellan, Petit Commun du Roi.</i>	33
<i>Liste de ce qu'on peut servir durant la mesme saison, outre le contenu aux Repas ci-dessus: Potages,</i>	35
<i>Entrées,</i>	26
<i>Rôti,</i>	37
<i>GRAND REPAS, pour les mois de Juillet & Août, sur le modele de celui que M. le Marquis de Louvois donna le 25. Août 1690. jour de la Saint-Louis, à Monseigneur, & autres Princes & Dames de la Cour, en son Château de Meudon.</i>	38
<i>Plusieurs autres Repas pour le mesme tems, qui sont des Services du petit Commun, pour différentes Tables.</i>	42. & suiv.

DES REPAS, &c.

Liste pour la mesme saison: Potages,	46
Entrées,	47
Rôti,	48

REPAS pour les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, sur le modele d'un Soupé servi chez Monsieur le Duc de Chartres, le premier Decembre 1690. 49

Autre grand Repas ou Festin, chez M. le Duc d'Aumont, le 27. Decembre de la mesme année: Table de quarante-deux Couverts. 51

Liste pour la même saison: Potages,	55
Entrées,	56
Rôti, Voiez Page	15

Table generale d'Entremets pour toute l'année. 57

REPAS en Maigre:

Potages maigres pour les mois de Janvier, Février & Mars. 61

Potages pour les mois d'Avril, Mai & Juin. 62

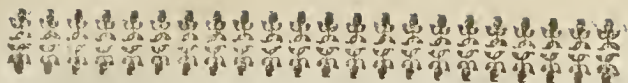
Potages pour les mois de Juillet, Août & Septembre. 63

TABLE DES REPAS, &c.

- Potages pour les mois d'Octobre ;
Novembre & Decembre.* 64
- Entrées de Poissons pour toute l'an-
née.* 64
- Pour le second Service.* 68
- Liste des Salades de Poissons.* 70
- Divers Repas en Maigre, sur le
modele de l'Ordinaire de chez
Monsieur le Duc de C. 72. & suiv.*
- REPAS** en Racines : Diné de
Monsieur le Duc d'Orleans, le
jour du Vendredi Saint de l'an
1690. 81. & suiv.
- Liste des Salades, pour la Collation
du mesme jour.* 86
- INSTRUCTION** en forme de
Dictionnaire, où l'on apprend
comment apprester chaque chose,
& comment la servir pour En-
trée, pour Entremets, pour le Rôti,
ou autrement. 89. & suiv.
- Voiez là-dessus, la Table des Matieres
qui est à la fin du Livre.

Fin de la Table des Repas, &c.

PRIVILEGE



P R I V I L E G E

du Roi.

LOUIS PAR LA GRACE DE
DIEU, ROI DE FRANCE ET DE
NAVARRÉ ; A nos amez & feaux Con-
seillers, les Gens tenans nos Cours
de Parlement, Maîtres des Requêtes
Ordinaires de nôtre Hôtel, Prevôt
de Paris, Baillifs, Senéchaux, leurs
Lieutenans Civils, & tous autres nos
Officiers & Justiciers qu'il appar-
tiendra, S A L U T. Nôtre bien amé
C H A R L E S D E S E R C Y Marchand
Libraire & Imprimeur à Paris, nous a
fait remontrer que sous nôtre Permif-
sion il desireroit faire imprimer & don-
ner au Public, un Livre intitulé *Le
Cuisinier Roial & Bourgeois, qui ap-
prend à ordonner toute sorte de Repas;
& une Instruction pour les Maîtres
d'Hôtels, Sommeliers & Confituriers,*
lequel il a recouvré avec beaucoup de
dépense. A C E S C A U S E S, voulant
favorablement traiter l'Exposant, Nous

lui avons permis & accordé , permet-
tons & accordons par ces présentes ,
d'imprimer ou faire imprimer ledit Li-
vre , conjointement ou séparément , en
un ou plusieurs Volumes , par tel Li-
braire ou Imprimeur , en tel volume ,
marges , caractères , & autant de fois
que bon lui semblera , pendant le tems
de dix années consecutives , à commen-
cer du jour que ledit Livre sera ache-
vé d'imprimer ; icelui vendre & distri-
buer par tout nôtre Roiaume. Faisons
defenses tres-expresses à tous Libraires,
Imprimeurs & autres , d'imprimer, faire
imprimer, vendre, ni distribuer ledit Li-
vre, sous quelque pretexte que ce soit, n ê-
me d'impression Etrangere ou autrement,
sans le consentement dudit Exposant, ou
de ses aians cause, à peine de confiscation
des Exemplaires contrefaits, trois mille
livres d'amende, & de tous dépens,
dommages & interêts : à condition qu'il
en sera mis deux Exemplaires dans nôtre
Bibliotheque publique, un en celle de
nôtre Cabinet des Livres de nôtre Châ-
teau du Louvre, & un en celle de nô-
tre tres-cher & feal Chevalier Chance-
lier de France, le Sieur Boucherat;
comme aussi, de faire imprimer ledit

Livre sur de bon papier & en beaux caractères, suivant les Reglemens de la Librairie & Imprimerie, des années 1618. & 1686. que l'impression s'en fera dans nôtre Roiaume, & non ailleurs; & de faire enregistrer ces Presentes sur le Registre de la Communauté des Marchands Libraires & Imprimeurs de Paris; le tout à peine de nullité des Presentes: Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons faire jouïr & user ledit Expofant & ses aians cause pleinement & paisiblement, cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens contraires. Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre l'Extrait des Presentes, elles soient tenuës pour dûëment signifiées; & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers Secretaires, foi soit ajoûtée comme à l'Original. Mandons au premier nôtre Huiffier ou Sergent, faire pour l'exécution des Presentes, tous Exploits, Significations, & autres Actes de Justice requis & nécessaires; de ce faire te donnons pouvoir, sans demander autre Permission, **CAR** tel est nôtre plaisir. **DONNE'** à Paris,

le neuvième jour d'Avril, l'an de Grace
mil six cens quatre-vingt-onze, & de
notre Regne le quarante-huitième.
Signé, Par le Roi en son Conseil,
BOUCHER, avec paraphe; & scellé
du grand Sceau de cire jaune.

*Registré sur le Livre de la Commu-
nauté des Libraires & Imprimeurs de
Paris, le vingt-deuxième Mai 1691.
Signé P. AUBOÛYN, Syndic.*

Achevé d'imprimer pour la première
fois, le vingt-huitième Juin 1691.

Le prix de ce Livre est de trente-trois
sols, relié en veau.



LE
CUISINIER
ROIAL
 ET
BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toute
 sorte de Repas, & la meilleure
 maniere des Ragoûts les plus
 à la mode & les plus exquis.

REPAS

*Qu'on peut donner le mois de
 Janvier.*



UPPOSE' qu'on veüille faire
 une Table de douze Cou-
 verts, on peut servir à cha-
 que Service, un bassin au
 milieu, quatre moiens plats, & quatre
 hors-d'œuvres : par exemple.

A

PREMIER SERVICE.

Potages & Entrées.

Deux Potages : un moien plat d'une Bisque de pigeons, & l'autre d'un chapon aux racines.

Les deux autres moiens plats pour Entrées ; l'un d'un Pâté de perdrix chaud.

Et l'autre de Poularde aux truffes, garni de fricandeaux.

La grande Entrée,

Sera de deux Ros de Bif, garni de cotelettes de veau mariné frites, un dégoût par-dessus, pour le bassin du milieu.

Pour les Hors-d'œuvres.

Un Poupeton de Pigeons.

Un plat de Cailles à la braise.

Un de Poulets farcis, coulis de champignons.

Un de Perdrix, fausse à l'Espagnol.

SECOND SERVICE.

Le Rô,

Sera composé de deux moiens plats.

Royal & Bourgeois. 3

L'un d'un petit Dindon garni de Perdrix, petits Poulets, Becasses & Mauviettes.

Et l'autre d'un quartier d'Agneau garni de même.

Pour l'Entremets.

Une Tourte de crème pour le bassin du milieu, garni de feillantine, de fleurons, & de beignets au lait.

Les deux autres moiens plats; l'un d'un Pain au Jambon, garni de petites rôties, & de pain de Citron.

Et l'autre de Jambon, & autre Salé.

Les Hors-d'œuvres.

Seront; l'un, d'un Blanc-mangé.

L'autre de Foies-gras.

Le troisième, d'Asperges en salade.

Et le quatrième, de Truffles au court-bouillon.

TROISIÈME SERVICE.

C'est le Fruit & les Confitures, dont on se dispensera de parler, parce que c'est une affaire d'Officier, plutôt que de Cuisinier.

Il s'est donné un semblable Repas le

4 *Le Cuisinier*

15. Février 1691. chez Monsieur le Duc de Chartres , à Mademoiselle.

Au lieu de ce qui fut servi pour le Rôt , on peut composer les deux plats; l'un de deux Poulardes grasses , quatre Poulets de grain , six Pigeons de voliere.

L'autre , d'un Oiseau de riviere, quatre Perdrix , quatre Becasses , & douze Becassines.

Voicz ci-après ce qu'on peut servir à la place du reste , pour les Entrées & Entremets , de même que pour les Repas suivans , page 12.

On se reglera aisément sur ce premier Repas , pour l'ordonnance & la disposition des autres qu'on voudra faire plus grands, augmentant le nombre, ou la grandeur des plats , à proportion du nombre des personnes , & des Couverts.



R E P A S,

Aux mois de Février & Mars.

P R E M I E R S E R V I C E.

Entrées.

ON peut donner pour Entrées ,
Un Pâté chaud de Lapreaux &
Perdrix , dans lequel on mettra en ser-
vant quelque bon Coulis de Perdrix,
ou autre Ragoût.

Un Poupeton farci de vingt ou trente
Pigeonneaux , suivant le nombre des
personnes , avec toutes sortes de gur-
nitures.

Un plat de Brasolles à la braise , un
Coulis par dessus.

Un de Ris-de-Veau farcis à la braise ,
un ragoût par-dessus.

Une Marinade de Poulets frits.

Une Poularde à l'Angloise rôtie , ra-
goût par-dessus en servant.

Un plat de Filets en tranches au Jam-
bon.

Un de Croquets.

Un de Filets de Poularde au con-
combres.

Un de Fricandeaux farcis en ragoût.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

A proportion des Entrées que l'on aura servi, & du monde qu'il y aura à Table, sera de trois grands plats, composez de toute sorte de Gibiers de la saison; & quatre Salades dans les angles.

Pour l'Entremets.

Douze plats; sçavoir, un plat de Jambon garni de Langues fourrées, & Saucisson de Boulogne.

Une Tourte de crème garnie de Tartelettes.

Un Blanc-mangé de diverses couleurs de Gelées.

Un plat d'Asperges à la crème.

Un de Morilles à la crème.

Un de Ris-de-Veau & Crêtes farcies en ragoût.

Un de Ris-de-Veau mariné frit.

Un de Foies-gras à la Crépine, grillez.

Un de Roignons de Chapons.

Un Pain au Jambon.

Un plat de Truffles au court-boüillon.

Un Ragoût de Ris-de-Veau, Champignons & Morilles.

Monsieur Langlois a donné un Soupé pareil à celui que nous venons de spécifier, le 28. Mars 1690. à Monsieur le Duc d'Orleans. Il y avoit pour Monsieur seul, un Potage de santé, composé d'une Poularde aux œufs, & d'un Chapon.

Pour ce Repas on fit rôtir des Poulardes, Poulets & Perdrix, qui ne servirent qu'à faire les Farces; par exemple, la Farce des Croquets. L'on prit pour cela l'estomac & les cuisses de ces Volailles; & on laissa quelques filets pour les Entrées. Cette Farce se fit avec du lard blanchi, de la tétine de Veau cuite, quelques Ris-de-Veau blanchis, des truffes & champignons hachez; de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, toute sorte de fines herbes, un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait: le tout bien haché & assaisonné, on y mit quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs; & l'on se servit de cette Farce pour les Fricandeaux, Croquets, & Filets mignons. On forme les Croquets en rond, de la grosseur d'un œuf; il faut

les paner en même-tems , les laisser reposer sur un plat , les frire avec du saindoux , & les servir chaudement.

Les carcasses des Volailles servent à faire differens Coulis , pour diversifier les Ragoûts. On peut faire un Coulis de pain , de perdrix , de poularde , de poulets , essence de Jambon , du jus de bœuf & de veau : on passe les Ragoûts des Entrées & Entremets à part , dans différentes casseroles , & par-tout un bouquet de fines herbes. Ceux où il y entre de la crème , doivent être passez au bon beurre de Vanvre , ou autre semblable , & un peu de farine à chaque Ragoût ; lequel étant passé & cuit , on y met de la crème , & en servant on les lie avec quelques jaunes d'œufs.

On trouvera ci-aprés la maniere d'accommoder le reste que nous avons marqué , tant pour les Entrées , que pour l'Entremets , après que nous aurons parcouru les autres mois de l'année , & vû ce que l'on peut servir dans chaque saison , comme nous avons commencé de faire.



REPAS

Pour le même mois de Mars.

PREMIER SERVICE.

Potages.

ON peut servir un Potage de Chapon, coulis de foies d'Agneau.

Un de têtes d'Agneaux à la purée verte, garni des pieds de-même, &

Une Poularde en Bisque.

Grandes Entrées.

On donnera une grande piece de Bœuf.

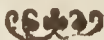
Une Poitrine de Veau farcie en ragoût.

Et une Fricassée de Poulets, garnie d'une Marinade de Poulets.

Les petites Entrées seront,

Une de Cotelettes de Mouton grillées sur le gril.

Et l'autre de petits Bouillans faits de Blanc de Chapon.



SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Un plat de Rôt d'un Chapon pané,
garni de trois Pigeons & de trois Pou-
lets.

Un Gigot de Mouton pané, garni
de même.

Une Longe de Veau, garnie d'une
Marinade de Veau autour.

Un plat de deux Canards rôtis, une
fausse dessus.

Un de deux Lapins.

Et pour les petits plats, des Poular-
des panées.

L'Entremets.

Sera d'un Ragoût d'Artichaux.

Un plat de Truffles, & de Foies-gras
en ragoût.

Une Tourte de crème, & un Blanc-
manger.

Un plat de Champignons panés mis
dans le four.

Un d'Oeufs frais à la Huguenotte.

Un Pain au Jambon.

Des Beignets de pomme.

Et deux assiettes de Salé.

Ce fut le Dîné de Monsieur le Duc d'Orleans, le 26. Mars 1690. jour de Pâques.

POUR LE SOUPE.

Potages.

UN Potage de fanté, avec un Chapon.

Une Bisque de Chapon, ou de Pigeons.

Et un Potage avec une Poularde aux œufs, rien que bon jus.

L'Entrée.

Des Ris-de-Veau piquez, rôtis, une bonne sausse dessous.

Deux Poulardes rôties, un ragoût dessous.

Et une Compote de Pigeons.

Le Rôt.

Une Longe de Veau, garnie de trois Pigeons & trois Poulets, moitié piquez, moitié bardez.

Une Eclanche de Mouton panée, garnie de-même.

Un plat de deux Lapins piquez.
Et un de six Pigeons rôtis.

L'ordinaire de chez Monsieur, régulièrement est de la même force qu'on vient de dire. Tout ce qu'il y a, c'est que l'on déguise les Potages & Entremets, suivant la saison des Legumes.

Chez Madame, on sert ordinairement un grand Potage, un grand plat de Rôti, un plat d'Entremets, & deux petits plats chaque Service.

L I S T E

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mêmes mois de Janvier, Février & Mars.

Potages.

Potage d'Alloüettes à l'Angloise,
Potage de Cailles au Bouillon brun,
Potages de Canards à l'Arabesque,
Potage de Chapon desossé, aux Car.
& Fromage,
Potage de Cochon de lait,

Royal & Bourgeois. 13

- Potage d'Echignée de Porc aux Pois
passéz ,
Potage de Faizans au pot-pourri ,
Potage au Fromage , ou Jacobine ,
Potage de Gigot de Veau farci ,
Potage de Gelinote aux Choux de
Milan ,
Potage de Lapreaux à l'Italienne ,
Potage de Mauviettes au Bouïllon
brun ,
Potage d'Oie-grasse aux Navets ,
Potage de Perdrix aux Champignons ,
Potage de Perdrix , à la Reine & à la
Roiale ,
Potage aux Pigeonneaux gorgez ,
Potage de Poule d'Inde à l'Allemande ,
Potage de Poulets farcis ,
Potage de Ramiers aux Choux verds ,
Potage de Ris ,
Potage de Sarcelle aux Navets passéz .

Entrées.

- Agneau en ragoût ,
Alloüettes en ragoût à l'Angloise ,
Aloiau de Bœuf à l'Angloise ,
Andouilles de Porc ,
Andouillettes à l'Espagnole ,
Boudins ,
Cochon de lait au blanc ,
Eclanches de plusieurs manieres ,

Epaulé de Mouton en ragoût ;
 Gigot de Veau étouffé,
 Grillade de Poulet d'Inde froid,
 Hachi de blanc de Perdrix,
 Levraut à la Suisse,
 Perdrix en ragoût,
 Pigeonneaux à l'Italienne,
 Poule d'Inde au Pot-pourri,
 Poulets à l'Espagnole,
 Pot-pourri d'Oisons,
 Queuë de Mouton à la Suisse,
 Saucisses,
 Vinaigrette de Bœuf.

On sert aussi des Pâtez chauds de plusieurs sortes, que l'on trouvera à la fin, après ce qui regarde chaque Saison, avec les Pâtez froids & les Tourtes, qui se peuvent servir pour Entremets ; parce que cela s'étend à presque toute l'année.

Il en est de-même de plusieurs autres pieces d'Entremets, dont on pourra donner aussi un supplément general, quoiqu'il y en ait un assez grand nombre dans les Repas qui sont décrits pour les mois suivans.

A l'égard du Rôti, on peut servir les Viandes suivantes.

Alloüettes,

Becasses,
Becassines,
Beutors,
Bizets,
Cailles,
Canards,
Chapons-gras,
Chapons pailleurs ;
Faizans,
Gelinotes de bois,
Lapins,
Levreaux,
Oies-grasses,
Mauviettes,
Perdrix,
Pigeons de voliere,
Pluviers,
Poulets de grain,
Poulets d'Inde,
Poules châtrées, ou Poulardes,
Ramiers,
Sarcelles,
Tiers,
Vaneaux.

Ces mêmes Viandes sont aussi dans leur saison pour les mois d'Octobre, de Novembre & de Decembre; & l'on peut y en ajoûter quelques – unes des mois prochains, que l'on marquera ci-après en son rang.

R E P A S

Pour le mois d'Avril.

P R E M I E R S E R V I C E .

Potages.

Deux Potages : une Bisque de Pigeons ; & un Potage de santé, avec une Poularde.

Entrées.

Un Quartier de Mouton farci.

Une Poularde en ragoût.

Une Poitrine de Veau farcie.

Des Pigeons au Basilic , avec une petite Farce.

Et la grande piece de Bœuf au milieu.

S E C O N D S E R V I C E .

Pour le Rôt.

Un grand plat de Rôt , composé de diverses Volailles suivant la saison ; & deux Salades.

L'Entremets.

Un Pain au Jambon.

De

De la Crème brûlée.

Un Ragoût de Ris-de-Veau & Foies-gras.

Un plat d'Asperges , saussé au jus lié.
C'est ainsi sept plats à chaque Service.

Mon sieur le Marquis d'Arce , ci-devant Ambassadeur du Roi à Turin , & depuis Gouverneur de Monsieur le Duc de Chartres, donna un semblable Repas chez lui , le 10. Avril 1690.

AUTRE DINE' ,

Pour le même tems.

PREMIER SERVICE.

Potages.

DEux Potages : l'un de Poulets farcis aux Asperges ; & l'autre un Potage de santé , avec une Poularde , garni de racines.

Pour les Entrées.

Un Poupeton farci de six Pigeons en ragoût,

Des Poulets au Jambon.

Des Langues de Veau farcies en ragoût.
gôût.

Une ou deux Poulardes en ragoût
aux truffes,

Une grande Poitrine de Veau, garnie
de Cotelettes de Mouton farcies.

S E C O N D S E R V I C E .

Le Rôt.

Un grand plat de Rôt de diverses
Volailles ; & deux Salades.

L'Entremets.

Des Ris-de-Veau en ragoût de Cham-
pignons & truffes , un bon coulis de-
dans.

Des Asperges , saussé au jus lié.

Une Tourte de moëlle.

Un Blanc-manger.

Hors-d'œuvres.

Un de cus-d'Artichaux à la crème.

Un de Salé en tranches.

Ce Dîné a encore été servi chez Mon-
sieur le Marquis d'Arci, aussi-bien que
le suivant , qu'il donna à Monsieur le
Duc de Chartres & à Mademoiselle , le
18. Avril 1690.

AUTRE DINEE,

Au mois d'Avril.

PREMIER SERVICE.

Potages.

Deux Potages de santé , avec deux Poulardes, garnis de pointes d'asperges.

Un de Poulets farcis , garnis de laitues farcies.

Une Bisque de Pigeons.

Un Potage de Perdrix , coulis à la Reine.

L'Entrée de Table.

Pour la grande Entrée, un Quartier de Veau de riviere, ou autre, garni de pain frit, & cotelettes de Veau frit, piqué de hachettes, un salpicon sur la cuisse.

Les autres seront, un Poupeton farci de six Pigeonneaux.

Un Miroton.

Des Ris-de-Veau piquez, & farcis en-ragoût.

Un plat de Filets de Poularde aux huîtres.

Et une Tourte de Lapin.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Deux grands plats de Rôt, & deux petits composez de diverses Volailles; avec deux Salades.

L'Entremets.

Un plat de Jambon, garni de Sautissons & de Langues fourrées.

Une Tourte de pâte d'amandes, farcie de marmelade d'abricots.

Un Blanc-manger,

Un plat d'Asperges, saussé ordinaire,

Un de Morilles à la crème,

Un de Moufferons en ragoût au roux,

Un de Foies-gras en ragoût.



GRAND REPAS,

Au mois de Mai.

PREMIER SERVICE.

Seize Potages.

Quatre Bisques de Pigeons.

Quatre Potages de Poulets farcis, garnis de laitues farcies.

Trois Potages d'Oies aux pois verts, garnis de pointes d'asperges.

Trois petits Dindons à la chicorée blanche.

Deux Oils servis dans les cuvettes.

Entrées de Table.

Quatre grandes Entrées, & douze moyennes.

Deux de deux Croupes de Veau de riviere, garnies de cotelettes, & piquées de hâtelettes; le Veau de riviere moitié piqué, & un Salpicon sur la cuisse.

Deux Ros de Bif de Mouton, garnis de pain frit, & marinade de cotelettes de Mouton.

Pour les douze plats moyens,

Deux Tourtes de Lapreaux,

Deux Tourtes de Pigeons ,
 Deux Pâtez de Dindons chauds ;
 Deux Pieces de Bœuf salé , un hachi
 de Jambon par-dessus ,
 Deux Poupetons farcis ,
 Deux Mirotons.

Hors-d'œuvres.

Trente-deux ; sçavoir ,
 Deux de Pigeons au basilic ,
 Deux de Poulets au Jambon ,
 Deux de Perdrix rôties , saussée à l'Espa-
 gnol ,
 Deux de Filets mignons, ragoût à part ,
 Deux Filets de Bœuf au concombre ,
 Deux Fricassées de Poulets à la crème ,
 Deux de Lapreaux rôtis , coupez par
 moitié , avec une saussée au Jambon
 dessus .
 Deux de Filets de Mouton en ragoût
 aux morilles ,
 Deux de Poulets farcis en ragoût ,
 Deux de Poulets farcis à la braisè ,
 ragoût par-dessus ,
 Deux de Fricandeaux farcis ,
 Deux de Ris-de-Veau au Jambon far-
 cis ,
 Deux de Laituës farcies à la Dame
 Simonne ,
 Deux de Ris-de-Veau piquez à la bro-

Royal & Bourgeois. 23

che, & après rôtis, un bon ragoût
par-dessus,
Deux de Fricandeaux sans être farcis,
Deux de Pains au Veau.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Seize plats de Rôt, autant comme de
Potages, composez de toute sorte de
Volailles, Gibier, Marcassins, Cochons
de lait, &c.

Dix petites Salades.

L'Entremets.

Deux grands Pâtez de Jambon,
Deux autres de Poulardes & Mouton.

Les douze plats moiens :

Deux de Blanc-manger,

Deux de Salé,

Deux d'Oreilles de Veau farcies,

Deux de Galantine,

Deux d'Asperges.

Hors-d'œuvres.

Vingt-deux Hors-d'œuvres, qui avec
les dix Salades, remplissent le même
nombre qu'au premier Service.

Deux de Mine-droit.

Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-
 Menchout ,
 Deux de Hattelottes grillées , panées ,
 Deux de cus - d'Artichaux , fausse au
 Jambon ,
 Deux de Pain au Jambon ,
 Deux de Morilles farcies , & Champi-
 gnons en ragoût ,
 Deux de Crêtes farcies , & de Foies-gras
 en ragoût ,
 Deux Tourtes de blanc de Chapon ,
 Deux de petits Pois à la crème ,
 Deux de Rissoles , composées de blanc
 de Chapon ,
 Deux petites Crêmes brûlées .

Pour un semblable Repas , il faut s'y
 prendre dès la veille ; mettre le soir , trois
 ou quatre grandes marmites au feu ,
 avec quantité de Viande , & des bou-
 quets de fines herbes , & des oignons
 entiers . L'on fait cuire en même-tems
 une quantité de Poulets & Poulardes ,
 avec quelques Perdrix rôties , qui avec
 du Lard blanchi & de la Graisse , servent
 pour les Farces qui se feront le jour du
 Repas ; & les Bouillons serviront pour
 faire le Jus de Bœuf & de Veau , Petit-
 jus & Coulis , & Essence de Jambon .

Pour les Potages , il faut faire les

Jus

Jus & Coulis à part ; & de-mê ne pour les Entrées & Entremets. Il faut aussi avoir beaucoup de cibouille & persil haché , & plusieurs bouquets de fines herbes , pour mettre dans les Ragoûts. On fait beaucoup de Coulis de Perdrix, Pigeons & Poulets , le tout à part.

Monsieur le Marquis de Seignelai donna un pareil Repas à Seaux, à Monseigneur, Monsieur, Madame, Monsieur le Duc de Chartres , Mademoiselle , & toute la suite de la Cour le 14. Mai 1690.

La batterie de Cuisine qui y fut employée , consistoit en soixante petites Casserolles à main ; vingt Casserolles rondes, tant grandes que petites ; vingt Marmites , tant grandes que petites ; trente Broches : & pour faire ce Repas, il y eut trente-six Officiers de Cuisine, tant Chefs , qu'Aides.



AUTRE REPAS,

Pour le même mois de Mai.

PREMIER SERVICE.

Potages.

Trois Bisques de Pigeons,
Trois Potages d'Oisons aux pois,
ou asperges,

Trois de poulets farcis à la purée verte,

Trois Juliennes aux Poulardes.

Les Juliennes garnies de concombre
les Oies, de petit lard : la purée, de
laituës farcies, & pointes d'asperges;
& les Bisques, de citron.

Entrées de Table.

Deux Tourtes de Pigeons,

Deux Entrées de Bœuf à demi salé,

Deux de Filet de Bœuf au concombre,

Deux de Fricassées de Poulets à la
crème,

Deux de Poulardes à la braise,

Deux Mirotons.

Hors-d'œuvres.

Deux de Pâté à l'Espagnol,

Royal & Bourgeois. 27

Deux de Cotelettes de Veau grillées,
Deux Lapreaux à la Saingaraz,
Deux de Pigeons au basilic,
Deux Grenadins de Poularde.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Deux plats de Marcassins.
Huits plats moiens : deux de quatre
Dindons à chaque plat.
Deux de Poulets garnis de Pigeon-
neaux.
Deux de Lapreaux,
Deux Faizans ;
Et huit petites Salades.

L'Entremets.

Deux grands plats de Pâté de Jam-
bon.
Deux de Langues de Bœuf parfumées,
& Saucissons ;
Douze plats moiens : deux de petits
Pois à la crème,
Deux d'Artichaux à l'estoufade,
Deux de Champignons & Foies-gras.
Deux de Pain au Jambon,
Deux d'Asperges à la crème,
Deux de Ris-de-Veau, & Crêtes.

Hors-d'œuvres.

Huit : deux de Blanc-manger ,
 Deux de Beignets ,
 Deux de Pieds à la Sainte Menehout,
 Deux Tourtes de blanc de Chapon.

Ce Repas a été servi le 18. Mai de
 l'année 1690.

R E P A S

Pour le mois de Juin.

P R E M I E R S E R V I C E ,

Potages.

UN Potage d'Allebrans, ou Poulets
 aux pois , garni de concombres,
 Une Bisque de Pigeons ,
 Un Potage de Navets au Canard ,
 Un Potage de Choux aux Perdrix ,
 Un Potage de santé au Chapon.
 Un Potage d'une Casserole au Par-
 mesan ,
 Un Potage de Ramereaux ,
 Et un autre de Cailles aux racines,

L'Entrée de Table.

Une cuisse de Fan , la croupe attachée , moitié piquée & moitié panée , garnie de petits Pâtez , une poivrade dessus.

Une Piece de Bœuf à demi salé à la braîse.

Et pour la grande Entrée , un Ros de bif , garni d'une marinade , & cotelettes de Veau frites.

Aiant levé les Potages , on a mis les plats suivans.

Hors-d'œuvres.

Pieds de Mouton farcis , de-même que les Croquets.

Un Filet de Poularde aux huîtres.

Des Langues de Mouton grillées.
une Ramolade pour la fausse.

Une Fricassée de Poulets au Brochet.

Un Dindonneau farci aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

Composé d'un grand plat de toute sorte de Gibier , avec quatre Salades.

L'Entremets.

Une Tourte d'Amandes.

Des Artichaux à la Saingaraz , garnis
d'Artichaux frits.

Un Ragoût de Foies-gras, Champi-
gnons & Jambon.

Des Pois à la crème, garnis de Rame-
quins au fromage.

Hors-d'œuvres.

Quatre : un de Beignets à l'eau,

Un de Rissoles ,

Un de Champignons à la crème,

Un d'œuf à l'orange.

C'est ainsi que l'on sert au Petit-Com-
mun chez le Roi. Voici le modele d'un
autre Repas qui y fut encore servi l'an-
née dernière 1690. pour Monsieur de
Livri premier Maître d'Hôtel du Roi.



AUTRE REPAS

Pour le mois de Juin.

Table de douze Couverts.

PREMIER SERVICE.

UN grand Potage, & six Entrées.
Le Potage est d'un grand Oil
servi dans une cuvette de vermeil, ou
autre sur un grand plat.

Pour les Entrées.

Un Pâté chaud de Levreaux.

Une Entrée de Pigeons au fenouil.

Un Filet de Poularde au concombre.

Une Entrée de Ris-de-Veau à la Dau-
phine.

Une de Queuës de Moutons à la Sain-
te-Menehout.

Une de Fricandeaux farcis.

Les plats garnis de pain frit, de cro-
quets, de marinades, & de pain aux
perdrix.

SECOND SERVICE.

Le Rôt.

Quatre plats de Rôt , de toutes sortes de Volailles selon la saison : un Ros de bif entre autres , garni de hettelettes ; & deux Salades.

L'Entremets.

Pour le grand plat , des Artichaux en étuvée , garnis d'Artichaux frits.

Une Tourte d'Amande , garnie de beignets de pomme.

Des Pois à la crème , garnis de ramequins au fromage.

Un plat de Jambon.

Et un de Rissoles.



AUTRE REPAS,

Pour le même mois de Juin.

PREMIER SERVICE.

Potages.

Quatre Potages : une Bisque de Pigeons.

Un Potage de santé, avec une Poularde.

Petit Potage de Poulets farcis à la purée verte.

Un Potage de Cailles, façon d'Oil.

Entrées.

Une grande Entrée, d'une Longe de Veau moitié piquée, un salpicon dessus, garnie de cotelettes marinées de Veau.

Deux moyennes Entrées ; l'une, d'un Pâté de Lapin ;

Et l'autre, un Chou farci, garni de fricandeaux farcis.

Deux petites Entrées : une Fricassée blanche de Poulets, garnie de marinade :

Et l'autre, de Lapreaux à la Saingataz.

Les Hors-d'œuvres.

Un de Poularde farcie à la crème.

Un de Poulets à la Polacre , avec une ramolade.

Un Pain de Perdrix.

Et une Queuë de Mouton à la Sainte-Menehout.

Après avoir levé les quatre Potages ; on a mis quatre autres Hors-d'œuvres.

L'un , d'un Pain de Veau.

L'autre , de Pigeons au basilic.

Un de Hattelottes.

Une Grenade.

Et deux autres Hors-d'œuvres , composés d'Esturgeons au gras, de deux manieres.

L'une , en maniere de Fricandeaux piquez :

Et l'autre , à la Sainte-Menehout, par grosses tranches.

SECOND SERVICE.

Le Rôt & l'Entremets , est de la force des precedens.

On servit un pareil Repas le 20. Juin 1690. devant Monsieur le Cardinal d'Es-trées & les Ambassadeurs , à la Table du

Grand Chambellan, Petit Commun du Roi.

Parmi les Potages servis dans ce second Quartier, on en a pû voir qui ont déjà été marquez pour les trois premiers mois de l'année: voions ce qu'on y peut encore ajoûter, aussi-bien qu'aux Entrées, & à l'égard du Rôti.

L I S T É

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mois d'Avril, Mai & Juin.

Potages.

Potage d'Agneau aux laitues Romaines.

Potage de Cailles au blanc-manger naturel.

Potage de Chapon desossé aux champignons.

Potage de Cheyreaux au bouillon blanc.

Potage de Choux blancs farcis.

Potage de petites Citroüilles farcies à l'Espagnole.

Potage de cus-d'Artichaux, Concombres & Laituës.

Potage de Dindonneaux aux morilles farcies, & aux choux blancs.

Potage de Lapreaux aux petites raves.

Potage d'Oisons aux asperges.

Potage de Pain farci aux laituës farcies.

Potage de Perdrix au bouillon brun.

Potage de Poitrine de Veau farcie.

Potage de Poulets aux concombres farcis.

Potage de Poulets en ragoût.

Potage d'un Poupeton en triangle.

Potage de Pieds & Fraises de Veau.

Potage de Tête d'Agneaux.

Potage de Tête de Veau à deux faces.

Potage à l'Italienne.

Entrées.

Andouïlles de Veau.

Carré de Mouton à la broche.

Foies de Veau.

Fraise de Veau frite.

Gigot de Veau piqué menu, à la daube.

Gribelettes de Veau à la persillade.

Lapreaux à la sausse blanche & brune.

Longe de Veau en ragoût.

Oisons en ragoût.

- Oisons à la daube.
Pieds de Veau piquez , & à la fausse
blanche,
Pigeonneaux marinez & en fricassée.
Poitrine de Veau marinée.
Poulets à l'étuvée.
Poulets desossés.
Poulets fricassés à la crème.
Poulets d'Inde à la Suisse , & frits au
concombre.
Petits Poulets encerisez.
Poupeton farci de Pigeonneaux.
Tétine de Vache à la fausse douce,

Pour le Rôt.

- C'est la saison des Agneaux ,
Du Chevreau ,
Des Cochons de lait,
Des Dindons de l'année ,
Des Faizans ,
Des Lapreaux ,
Des Levreaux de Janvier ,
Des Oisons ,
Des Marcassins ,
Des Perdrix ,
Des Pigeonneaux & Poulets , &
Des Ramereaux , ou Pigeons de Cam-
pagne.

 GRAND REPAS.

Pour les mois de Juillet & Août.

PREMIER SERVICE.

Potages.

Deux Bisques de Pigeons.
 Deux Potages de Julienne, avec
 des Poulardes.

Deux de Cailles au basilic.

Deux de Pois au Canard.

Deux Potages de Concombres farcis,
 au Chapon.

Deux Potages d'Oils,

Deux de Casseroles,

Deux de Racines aux Ramereaux,

Deux de Navets aux Poulets farcis,

Deux de Porreaux aux Oies,

Deux de Chicorée aux Dindons.

Entrées.

Deux Tourtes de Pigeons.

Deux Pâtez de Lapreaux.

Deux Eclanches de Mouton à la
 Royale.

Deux Entrées de Perdrix à la braise,

Deux de Foulardes à la Saingaraz,

Royal & Bourgeois. 39

Deux de Poulardes farcies à la crème.

Deux Mirotons.

Deux Pains de Veaux.

Deux Terrines, &

Deux Entrées de Canards aux huîtres.

Deux grandes Entrées, de Ros de bif,
garni de cotelettes de Mouton.

Et deux autres, de Veau de riviere,
garnies de cotelettes de Veau frit, un
hachi sur la cuisse.

Hors-d'œuvres.

Deux de Croquets,

Deux de Saucisses franches,

Deux de Saucisson Royal,

Deux de Veau à l'Italienne,

Deux de Pigeons au fenouil,

Deux de Poulets farcis à la braise,

Deux de Pigeons au basilic,

Deux de Poulets à la Tartre,

Deux de Poulets à la sainte-Menehout,

Deux de Boüillans,

Deux de Marinades de Poulets,

Deux Entrées de Pigeon au blanc, &

Deux de Pain de Perdrix.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Vingt-deux plats de Rôt, composez de

toute sorte de grosses pieces de Bœuf, Mouton, & Veau; & de toute sorte de Volaille, Gibier, Marcaffins, Cochons de lait, Faizans, &c. avec les Salades.

L'Entremets.

Vingt-quatre plats d'Entremets; dont Deux de Pâtez de Jambon.

Deux de Faizans.

Deux de Salé, Langues, & Sauciffons.

Deux Tourtes de blanc de Chapon, garnie de Tartelettes.

Deux Tourtes de Pâtes Croquantes, le dedans d'une marmelade d'Abricots.

Deux blancs-mangers, garnis de diverses Gelées.

Deux de Ris-de-Veau à la Dauphine, garnis de Ris-de-Veau frits.

Deux de Beignets de Blanc-manger, garnis d'autres Beignets à l'eau.

Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.

Deux de Mine droit.

Deux de Hattelottes,

Et deux de Galantine.

Hors-d'œuvres.

Deux de Pain au Jambon.

Deux de Champignons à la crème.

Deux

Royal & Bourgeois. 41

Deux de Crêtes farcies, & Morilles.

Deux de cus-d'Artichaux.

Deux Omelettes, & un hachi de Jambon par-dessus.

Deux Omelettes au sucre.

Deux de Beignets de pomme.

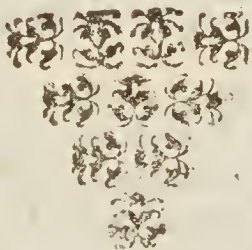
Deux de Crème brûlée.

Deux de Rissoles.

Deux de Foies-gras.

Et deux de Truffles au court-boüillon.

Monfieur le Marquis de Louvois donna un semblable Repas, le 25. d'Août de l'année 1690. en son Château de Meudon, à Monfieur, Monfieur, Madame, Monfieur le Duc de Chartres, Mademoifelle, & toute la fuite de la Cour. Il y avoit trois Tables qui furent fervies tout de même, ainfi l'on avoit redoublé presque pour trois plats de chaque chose.



AUTRES REPAS,

*Qu'on peut donner dans la même
saison, & dans les mois
suivans.*

T Rois grandes *Entrées*, de trois
pièces de Bœuf, garnies de Mari-
nadé en cuvette, ou en bassin.

Douze plats; sçavoir,

Trois de Poulets gras & Dindons.

Trois de Carbonnades de Mouton.

Trois de Pâté à l'Espagnol.

Deux de Laituës farcies; &

Une de Pigeons au fenouil.

Quatre *Hors-d'œuvres*.

Deux de Ris-de-Veau au blanc.

Deux de Filets au concombre.

Un autre jour.

Pour les douze plats.

Trois de Poulets gras & Poulardès,

Trois de Saucissons & Perdrix.

Trois de Fricassées de Poulets.

Trois de Pâtez de Faizans, Perdrix &
Lapreaux.

Royal & Bourgeois. 43

Hors-d'œuvres.

Trois de boudin blanc , Saucisses & Andouilles ; & trois autres de Carbonnades.

A des Tables moins fortes.

Une grande *Entrée* de pièce de Bœuf.

Deux moyennes de pièces de Bœuf aussi , mais diversifiées de quelque une des manières que l'on peut voir ailleurs.

Une Tourte de Pigeons.

Et une Fricassée de Poulets.

Pour *Hors-d'œuvres*.

Un Filet au concombre.

Un de Carbonnade.

Un Filet au blanc.

Un de Dindons en Salmi.

Une autre fois.

Pour la grande *Entrée* , une pièce de Bœuf.

Deux moyennes *Entrées* : l'une de Filets aux concombres , garni de Carbonnade,

Et l'autre de Poulardes entières , aux truffes.

Pour *Hors-d'œuvres*,

Quatre, de Saucisses , Boudins & Andouillettes.

Un Filet de Mouton aux truffes.

Une Fricassée de Poulets, & des
Pâtez.

Pour des Soupez.

Trois grandes *Entrées* de Veau, gar-
nies de marinade & de hattelettes.

Douze autres plats.

Trois de Poulets & Dindons.

Deux de Pigeons au fenouil.

Un d'un Gigot à l'ail.

Deux de Dindons au Jambon.

Un de Pigeons au basilic.

Trois hachis de Perdrix.

Hors-d'œuvres : quatre ; sçavoir ,

Deux de Filets au concombre ;

Et deux Marinades de Poulets.

Autre Table moins forte.

Un quartier de Veau garni de mari-
nade, pour la grande *Entrée*.

Deux autres moyennes *Entrées*.

L'une, d'une Poularde au Jambon.

Et l'autre, d'une Eclanche.

Pour *Hors-d'œuvres*.

Un de Dindons en Salmi.

Un de Ris-de-Veau en rond.

Un de Hachi de Perdrix.

Un Filet au blanc.

Autre Table.

Trois Quartiers de Veau garnis de marinade, pour les grandes *Entrées*.

Douze plats ; sçavoir, trois de Poulets gras, & Dindons.

Trois de Filets d'Alloiau dans le jus.

Trois de Dindons à la fausse au Jambon.

Et trois de Salpicons.

Pour les *Hors-d'œuvres* : deux de Ris-de-Veau frits, & deux de Poularde au blanc.

Autre Table.

Deux *Entrées* :

Une de Langues de Veau ;

Et l'autre de Poularde au Jambon.

Quatre *Hors-d'œuvres*.

Un de Filet au concombre.

Un d'une Fricassée de Poulets.

Un autre, d'un Filet dans le jus.

Et un de Marinade de Poulets.

L'ordre de tous ces premiers Services est tel qu'on les fait ordinairement en pareille saison à la Cour, pour le Roi, pour les Princes, & pour Monsieur l'Intendant,

L I S T E

De ce qui peut être servi, outre les viandes ci-dessus, durant les mois de Juillet, Août & Septembre.

Potages.

- P**otages de Cailles farcies.
 De Chapon aux Champignons.
 De Chapon aux Prunes de Brignoles.
 De Dindonneaux aux Concombres.
 D'Epaule de Mouton aux Navets.
 Des Faizandeaux au Truffles.
 Des Gelinotes à la Chicorée blanche.
 De Gigot de Veau farci & piqué.
 De Gribelottes de Veau piquées.
 De Grives au bouillon brun.
 De Jaret de Veau à l'Epigramme.
 De Melon aux petits Poulets.
 D'Oisons aux Navets.
 De petite Oie d'Oisons.
 De Perdrix à la capilotade.
 De Perdreaux au bouillon passé.
 De Poulets farcis à la purée verte.
 De gros Poulets aux Choux.

De Poulet d'Inde desossé.
De Ramereaux aux Champignons.
De Ris-de-Veau.
Et le Potage de santé, au Jaret de
Veau & Chapon.

Entrées.

Bœuf à la Mode.
Cochon de lait à l'Allemande.
Civet de Lievre.
Eclanche à la Suisse.
Epaule de Veau aux Champignons.
Grives en ragoût.
Haut-côté de Mouton bouilli, & passé
par la poêle.
Langues de Bœuf fraîches lardées.
Langues de Veau à la fausse douce.
Lapreaux en Casserole.
Longe de Veau en hachi.
Oisons par quartiers.
Pigeonneaux en fricassée.
Pigeonneaux à la poivrade.
Poitrine de Veau en ragoût.
Poulet d'Inde au Pot-pourri.
Poulet d'Inde desossé.
Roüelle de Veau en ragoût.
Queuë de Mouton passée à la poêle.
Tête de Veau frite.
Tétine de Veau à la fausse douce.

Rôti.

Becfigues,
 Cailleteaux,
 Chaponneaux , ou Poulets gras,
 Cochon de lait,
 Faizans , Faizandéaux,
 Grives,
 Levreaux,
 Marcaffins,
 Mauviettes,
 Perdreaux,
 Pigeonneaux de voliere,
 Poulardes de l'année.

Ces mêmes viandes font encore bonnes pour les mois fuivans , de même que beaucoup de celles qu'on a marquées pour la première & la seconde Saison, peuvent être servies dans un autre tems, si l'on en a. On n'a donc qu'à consulter là-dessus sa commodité ; & si elle le permet, s'attacher en tout à ce qui compose les Repas que l'on décrit, préféralement au contenu des Listes , qui sont des Ragoûts moins à la mode , & plus communs.

REPAS

*Qu'on peut donner les mois
d'Octobre, Novembre &
Decembre.*

PREMIER SERVICE.

Potages & Entrées.

UN grand plat, quatre moiens, &
quatre hors-d'œuvres ; sçavoir,
Une Bisque de Pigeons.

Un Potage de Canard, au coulis de
Nantilles.

Trois Entrées ; l'une, de Poularde à la
Saingaraz, garnie de marinade.

Un Pâté de Lapin.

Et un Alloiau servi avec le Filet, garni
de Fricandeaux.

Les quatre petits plats, ou *Hors-d'œuvres*, sont

Un de Perdrix, sausse à l'Espagnol.

Un de Filets mignons.

Une Fricassée garnie à la braise.

Et un de Mauviettes farcies à la mou-
rarde.

SECOND SERVICE.

Rôt & Entremets.

Deux moiens plats de diverses Volailles, & Gibiers de la saison.

Une grande Tourte de pâte croquante, garnie de Tartelettes & Beignets.

Un plat de Blanc-manger.

Un Pâté au Jambon.

Les quatre *Hors-d'œuvres*, sont

Un de Cardons au Parmesan.

Un de Truffles au court-boüillon.

Un de Ris-de-Veau, & Crêtes farcis.

Un de Hattelletes; & quatre Salades

On servit un Soupé de cette maniere chez Monsieur le Duc de Chartres, le premier Decembre 1690.



AUTRE GRAND REPAS

Pour le mois de Decembre.

PREMIER SERVICE.

Potages.

- D**eux Bisques de Pigeons.
Deux Casseroles au Parmesan.
Deux Potages de Poulets farcis, à la purée verte.
Deux de Canards aux Navets.
Deux de Poulardes à la Chicorée.
Deux de Cailles farcies aux Truffles.
Deux de Cercelottes au Basilic.
Deux de Perdrix, coulis à la Reine,

Entrées.

- Trois grandes Entrées; sçavoir,
Une grande Longe de Veau, garnie de marinade, & piquée de hâtelettes.
Une piece de Bœuf, avec le Filet garni de cotelettes.
Et un Ros de bif de Mouton, garni de cotelettes farcies.
Dix moyennes Entrées; sçavoir,

Deux de tranches de Bœuf roulé & farci.

Deux d'Oiseaux de Riviere farcis aux huîtres,

Deux de Faizans hachez en pâtisserie.

Deux de Poulets gras aux truffes.

Deux de petites Poulardes au coulis d'Ecrevices.

Hors-d'œuvres.

Deux de Grenadins aux Poulardes.

Deux de Veau à la Bourgeoise.

Deux de Perdrix à l'Espagnole.

Deux de Faizans, sausse à la Carpe.

Deux de Poulets marinez.

Deux de Becasses rôties au vin.

Deux de Cailles à la braise.

Deux Biberots de Perdrix.

Deux Mirotons de Veau aux asperges.

Deux de Filets de Poularde au blanc.

Deux de Filets de Bœuf aux Concombres.

Deux de Pigeons au basilic.

Deux de Perdrix aux Olives.

Deux de Saucisson Roial,

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Seize plats de toute sorte de Gibier, Ortolans, Faizans, Marcaffins, & autres especes de Volailles; avec douze petites Salades.

Entremets.

Les trois grands plats, de trois Pâtez de Jambon.

Les dix plats moiens,

Deux de Blanc-manger.

Deux Tourtes de blanc de Chapon.

Deux de Gâteaux farcis de marmelade.

Deux Tourtes croquantes, garnies d'autre marmelade.

Deux Omelettes au Jambon.

Hors-d'œuvres.

Deux de Beignets de pommes.

Deux de Beignets de Blanc-manger.

Deux de Rissoles.

Deux de Champignons à la crème.

Deux de Pain au Jambon.

Deux de Crème brûlée.

Quatre de Truffles au court bouillon.

Deux de cus. d'Artichaux.
 Deux d'Artichaux frits.
 Deux d'Artichaux à la glace.
 Deux d'Asperges en Salade.
 Deux de Mine-droit,
 Deux de Galantine.

Il y eut un semblable Festin chez Monsieur le Duc d'Aumont, le 27. Décembre 1690. La Table étoit en fer à cheval; & comme il y avoit quarante-deux Couverts, on fut obligé de redoubler jusqu'à trois plats de plusieurs choses, tant aux Entrées, que pour le Rôt & l'Entremets.

Si ces modeles ne suffisent pas pour diversifier en des jours différens, les Repas que l'on aura à servir, ou que la commodité des personnes & des lieux n'y réponde pas, on peut choisir dans la Table suivante.



L I S T E

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

Potages.

POtages d'Alloüettes à l'Hipocras,
 D'Andoüilles aux Pois,
 De Tête d'Agneau,
 De Canards aux Choux,
 De Cailles aux Champignons;
 De Champignons farcis,
 De Chapons aux Choux-fleurs,
 De Chapons aux Cardes, au bouillon blanc,
 De Chapon desossé aux Huîtres,
 D'Eclanche farcie aux Navets,
 De Gigot de Veau farci, au blanc.
 De Jarret de Cerf, ou de Sanglier,
 D'Oie-grasse aux Pois passez,
 De Perdrix aux Choux de Milan,
 De Perdrix farcies,
 De gros Poulets farcis, desossez,
 De petits Poulets de grain en Bisque,
 aux Truffles.

De Poupetons,
 De Sarcelles aux Champignons,
 De Sarcelles à l'Hipocras,
 De Santé,
 Et de Vermicellis d'Italie,

Entrées.

Boudins de Foie de Veau,
 Capilotade de Perdrix & Chapon,
 Canard en ragoût,
 Canard farci, à la saussé douce,
 Chapon gras à la Daube,
 Daube de Veau, haché & piqué,
 Foie de Veau en Marinade,
 Foie de Veau piqué & rôti,
 Foie de Porc en ragoût,
 Gallimafrée d'Epaule de Mouton,
 Haricot de Poitrine de Mouton,
 Langue de Bœuf piquée,
 Langues de Mouton à la grillade,
 Marinade de Perdrix,
 Perdrix à la Daube,
 Pièce de Bœuf lardée de gros lard,
 Pieds de Mouton à la saussé blanche,
 Queuë de Mouton à la croûtade,
 Roüelle de Veau aux Huîtres,
 Tête de Veau en Mine-droit.

Pour le Rôti, voiez page 15, parce

que les mêmes Viandes peuvent servir en cette Saison, ainsi qu'il a été remarqué. Ce qui regarde l'Entremets est encore plus general, puisqu'il s'étend pour la plûpart à toute l'année. Par cette raison, on va recueillir en cet endroit, les differents Mets qu'on y a servis dans les Repas qu'on a décrits pour chaque Saison; & nous y en ajoûterons quelques-autres, que l'on y pourra substituer dans les occurrences, & suivant ses moiens.

T A B L E G E N E R A L E
d'Entremets.

Artichaux à la fausse blanche,
Artichaux frits,
Artichaux à la glace,
Artichaux à la Saingaraz,
Artichaux au beurre blanc,
Artichaux à l'estoufado,
Cus d'Artichaux empâtez, & frits,
Cus-d'Artichaux fausse au jambon,
Asperges au jus de Mouton,
Asperges au beurre blanc
Asperges à la crème,
Asperges en salade,
Beauilles en ragoût,
Beignets de Blanc-manger,

Beignets à l'eau ,
Beignets de Pommes ,
Blanc-mangers de plusieurs façons ;
Cardons au Parmesan ,
Champignons à la crème ,
Champignons frits ,
Champignons en ragoût ,
Champignons en Casserole ,
Choux-fleurs au beurre blanc, & au jus
de Mouton ,
Concombres ,
Crèmes de plusieurs especes ,
Crêtes farcies, & Foies-gras en ra-
goût ,
Echaudez glacez ,
Fèves à la crème , & au lard ,
Foies gras à la crépine ,
Foies-gras à la broche ,
Foies-gras & Champignons ,
Foies-gras d'autre maniere ,
Foies de Lapin en Omelette ,
Galantine ,
Gelées de plusieurs sortes ,
Gruot ,
Hattelettes ,
Hure de Sanglier ,
Jambon en tranches , & en hachis ,
Lait d'Amandes ,
Langues de Bœuf parfumées ,
Langues de Porc ,

Mine-droits,
Mousserons & Morilles, farcies & frites,
Oeuf & Omelettes de plusieurs manières,
Oreilles de Porc à la Barbe-Robert,
Oreille de Porc frite en pâte,
Oreilles de Veau farcies,
Pain au Jambon,
Pâté froid de Faizans, Poularde, Venaison, & autres.
Pâté de Jambon,
Petits Pois au lard, & à la crème,
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout,
& sur le gril,
Poupelins,
Ris-de-Veau farcis à la Dauphine,
Ris-de-Veau, & Crêtes farcies,
Rissoles de blanc de Chapon,
Roignons de Coq en ragoût,
Rôties de Roignons de Veau, & autres.
Salé,
Talmoufes,
Tourtes de plusieurs sortes,
Truffles au court-boüillon,
Truffles à la braise,
Truffles au jus de Mouton,
Truites, & autres Poissons au gras.

Pour ne pas lasser le Lecteur, par une trop longue suite de pareils Catalogues touchant les Pâtez, tant chauds, que froids, & pour les Tourtes, de-même que pour les différentes sortes qui sont propres à certaines choses exprimées dans la Table ei-dessus ; on le renvoie à la Table des Matieres, à la fin de ce Livre, où il en trouvera le détail : ou bien à chaque lettre qui s'y rapportera, dans l'Instruction alphabétique, qui traitera de chaque chose en particulier, après que nous aurons vû ce qui regarde les jours maigres.



REPAS EN MAIGRE,

Pour toute l'année.

ON pourroit ne point tirer ici de Service, parce qu'il est aisé de se regler là-dessus, sur les Repas qu'on a décrits pour le gras : Cependant on ne laissera pas d'en donner quelques modes, après que nous aurons marqué ce qu'on peut servir, tant pour les Potages & Entrées, que pour l'Entremets; les fritures des mêmes Poissons dont il fera la saison, tenant lieu de Rôt. Commençons par les Potages.

PREMIER SERVICE.

*Potages maigres, pour les mois de
Janvier, Février & Mars.*

Potages de Brochet aux Navets,
De Brochet farci,
De Cardes d'Artichaux,
De Choux de Milan,
D'Ecrevices,
D'Esturgeon,
D'Eperlans au bouillon brun,

D'Huîtres ,
 De Juliennes ,
 De Laites , ou Laitances ,
 De Langoustes aux Pois ,
 De Macreufe ,
 D'Oignons au basilic , & autrement ,
 De Parmesan ,
 De Profitrolle ,
 De Saumon frais ,
 De Soles farcies ,
 De Soles en filets au blanc , au basilic ,
 aux nantilles , au concombre.
 De Soles aux Oignons , au blanc ,
 De Turbot ,
 De Tanches farcies ,
 De Tortuë.

On peut y ajouter des Potages aux Ra-
 cines & aux Legumes, que l'on trouvera
 ci-après, sur tout l'Oil maigre ; & même
 des Potages aux Poissons qui sont mar-
 quez pour les mois suivans.

*Potages maigres , pour les mois d'Avril ,
 Mai & Juin.*

Potages d'Asperges ,
 De Champignons ,
 De Choux blancs au Lait ,
 De Concombres farcis ,
 De Framboises ,

De Grenouilles ,
De Goujons ,
De Lamproies ,
De Laituës farcies ,
De Maquereaux frits ,
De Morilles ,
De petits Pois verts ,
Et le Potage de Santé aux Herbes , qui
est commun pour les mois suivans.

*Potages maigres , pour les mois de Juillet,
Août & Septembre.*

Potages d'Anguilles ,
De Barbottes au bouillon brun ,
De Barbeaux à la purée de Fèves
frites ,
De Brochet farci ,
De Carpes farcies ,
De Choux blancs ,
De Citroüille au Lait ,
De Grenouilles au bouillon brun ;
De Lait avec Pistaches ,
De Melon ,
De Moules ,
De grains de Muscat ,
De Perches au bouillon blanc ,
De Poissons en Bisque ,
De Purée de Pois verts ,
De Saumon aux Champignons .

*Potages maigres, pour les mois d'Octobre,
Novembre & Decembre.*

Potages d'Andouillettes de Poisson,
De Barbuës ,
De Brochet aux Choux ,
De Cardes d'Artichaux ,
De Champignons farcis ,
D'Eperlans au bouillon blanc ,
De Hure de Saumon salé , à la purée ,
De Lait marbré ,
D'Oeufs pochez au Parmesan ,
De Perches au bouillon brun ,
De Pigeonneaux de Poisson.

On a de plus pour tous ces tems ;
les Potages de Ris , de Vermicellis , de
Lait d'Amandes , & autres.

*Entrées de Poisson , pour toute
l'Année.*

Alozes ,
Anguilles rôties ,
Anguilles grillées , fausse Robert ,
Anguilles à la fausse blanche ,
Anguilles frites ,
Anguilles à la fausse brune ,
Aumar en ragoût ,
Barbuës & Barbottes en ragoût , en
Casserole , en Filets.

Barbuës

Barbuës à la crème, ou aux Anchois

Boüillans de Poissons,

Bremmes en ragoût & rôties,

Brochet farci,

Brochet en Casserole,

Brochet en fricallée,

Brochet farci, à la sausse d'Anchois,

Brochet frit, en pâte,

Brochet en ragoût, par tronçons.

Carlets & Cancres.

Carpes en ragoût, & à la daube.

Carpes en filets à l'Etuvée, sausse Robert.

Carpes farcies en ragoût,

Carpes au demi-court-boüillon,

Casseroles de Poissons,

Cervelas de Poissons,

Chevrettes frites,

Congres frits par tronçons, à l'Anchois.

Congres à la Marinade.

Daubes de chair d'Anguille,

Dorades en fricassée, en tourte, &c.

Ecrevices en ragoût, & à la sausse blanche.

Eperlans aux Anchois, & en Casserole.

Filets de Carpes, de Soles, de Perches, &c.

Fricassées de Brochets , de Vives , de Soles.

Flais en Casserole , & frits.

Grenouilles de-même.

Goujons empâtez , & à l'Etuvée.

Hachis de Carpes , d'Ecrevices, de Perches , de Brochet.

Parans frais , & autres.

Haricots de Poisson.

Huîtres sur le gril , en ragoût , frites , ou farcies.

Lamproies.

Langoustes en ragoût , en hachis.

Limandes,

Loup d'Etang de mer.

Macreuse au pot-pourri.

Macquereaux.

Merlans en Casserole.

Merluce.

Mirotons de Poissons.

Moruë fraîche , & autre.

Moules à la sausse blanche , & brune.

Mulets frits , sausse à l'Anchois , & sur le gril.

Pains de Poissons.

Pâtez chauds de Poissons.

Petits Pâtez au blanc.

Perches , sausse aux Anchois.

Perches farcies.

Perches à la sausse blanche ou verte ,

- ou aux concombres.
Pigeons de blanc de brochet.
Plies de Loire en ragoût
Poissons de Saint Pierre, aux truffles,
au blanc, aux artichaux, au concomb-
bre, ou à la sausse verte.
Poupetons de Poissons.
Raie frite, & à la sausse Robert.
Rougets en Casserole.
Rougets grillez, panez.
Rougets farcis, on en pâté.
Sardines.
Saucisses de Poissons.
Saumon en ragoût, avec champi-
gnons.
Soles grillées, aux Anchois.
Soles marinées, farcies, en ragoût, au
blanc, aux fines herbes.
Soles en filets, aux nantilles, au basi-
lic, au concombre à la sausse Robert,
aux truffles, à l'Espagnole, aux Ecre-
vices, & au coulis de Capres, ou
d'Anchois.
Soles à la Sainte-Menehout.
Soles en fricassée de Poulets, ou au
roux.
Soles en Pigeons.
Soles au Laurier.
Tanches farcies, en ragoût, en fri-
cassée, ou en casserole.

Thon mariné , sur le gril , ou en pâté
en pot.

Thon en tranches , à la sausse au pauvre
homme.

Tortuës en ragoût , en marinade.

Truites en ragoût.

Turbot à l'huile , ou à la sausse aux An-
chois.

Turbot en ragoût.

Vives en filets , aux concombres , aux
capres , ou aux mousserons

Vives au Coulis d'Anchois.

Vives desossées , à l'étuvée.

Vives en fricassée de Poulets , au blanc.

Vives frites , en ragoût.

Vous pouvez ajouter à ces poissons ,
des plats d'Epinars , de Choux farcis ,
de Pois , & autres Herbages ou Legu-
mes , suivant les saisons.

P O U R L E S E C O N D

S E R V I C E .

On sert les mêmes Poissons que des-
sus , au court-boüillon & frits , ou sur
le gril & à la broche ; entr'autres les
suivans.

L'Aloze rôtie , & au court-boüillon..

Les Barbuës au court-boüillon.

Le Brochet de-même ; ou bien , piqué

- d'Anguille, & à la broche.
Les Carpes au court-boüillon, sur le
gril & frites.
L'Esturgeon de-même.
Les Eperlans frits.
Les Maquereaux sur le gril.
Les Plies frites.
Le Saumon au court-boüillon.
Les Soles frites & grillées.
Les Tanches de-même.
Le Turbot au court-boüillon.
Les Vives sur le gril, fausse aux Ar-
chois.

On sert aussi des Pâtez de Poissons & des Tourtes, que l'on verra marquées ailleurs ; & l'on y peut ajouter plusieurs pièces d'Entremets des jours gras, comme Champignons, Artichaux, Asperges, Morilles, Concombres, &c. Hors du Carême, on a le secours des Oeufs, avec lesquels on peut déguiser un tres-grand nombre de plats ; & dans ce même-tems, on peut en choisir parmi ceux qui sont désignez dans le Repas en Racines, que nous décrirons ci-après.

Voici seulement les Salades de Poissons, qui font encore partie de ce Service.

LISTE DES SALADES
de Poissons

Salades de filets de Soles.

De Turbot frais.

De Barbues fraîches.

D'Huîtres fraîches.

De filets d'Eperlan.

De Truite saumonée.

De Raie.

De filets de Merlan.

De filets de Vives.

De Thon frais.

D'Anchois & de Sardines.

De Saumon frais.

D'Ecrevices.

De Langoustes , & autres.

On trouvera ci-après les Salades de Racines. Pour celles d'Herbages durant l'Eté , rien n'est plus facile que de sçavoir dequoi les composer ; on a pour lors une si grande abondance de tous les fruits du Jardinage , qu'on peut changer aisément chaque jour : & en servir de plusieurs sortes différentes à la fois.

A plusieurs Filets de Poisson , on fait une sausse qu'on appelle Ramolade , composée de Persil haché , de la Ciboule hachée , des Anchois hachez , des Capres :

Royal & Bourgeois. 71

hachées, le tout mis dans un plat, avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délaiez ensemble : & après avoir dressé les Filets dans son plat, on les arrose de cette Ratnolade ; & à quelques plats on y ajoûte du jus de Citron, pour les servir froids.

Si l'on veut maintenant des modeles de Repas en maigre, en voici d'un Ordinaire fort considerable, qui est de chez Monsieur le Duc de C Quand on aura de plus grandes Tables à servir, on pourra se regler pour l'ordonnance, sur les Repas qu'on a marquez pour le gras ; & si l'on se trouve dans des Ordinaires moins forts, on sera moins en peine de retrancher le nombre des plats, que d'avoir dequoi les bien assortir.



MODELES DE REPAS
en Maigre,

Pour un fort Ordinaire.

Potages.

Deux moiens Potages, & quatre petits.

Les deux moiens : l'un d'Ecrevices ; & l'autre de Soles farcies.

Les quatre petits : l'un, de Santé ; l'autre, aux Choux ; le troisiéme, aux Pois ; & le quatriéme, aux Oignons.

La grande Entrée.

Une Tourte d'Anguilles.

Deux autres petites Entrées ;

Une, de Perches entieres, à la fausse blanche ;

Et l'autre de quatre Brochets.

Huit Hors-d'œuvres.

Un d'Huîtres fricassées.

Un d'Epinars.

Un de petits pains de Soles.

Un de Soles en filets au concombre.

Un

Un de filets de Perches au blanc.
Un de filets de Vives aux capres.
Une petite fricassée de Brochet.
Et le dernier, d'Anguille grillée, fausse
Robert.

Le Rôt.

Deux moiens plats, composez de deux
brochets, & de huit Soles chacun.
Le grand, d'une Carpe, & six Broche-
tons autour.
Et le reste de ce Service, de pièces
d'Entremets, & filets en Salade.

POUR LE SOUPE.

Potages.

Deux moiens Potages : l'un de Tor-
tuës ;
L'autre, de Brochet farci.
Deux petits : l'un de filets de Soles au
basilic ;
L'autre, de Soles aux Nantilles.

Entrées de Table.

Pour la grande Entrée, des Meuges
farci.
Quatre autres Entrées ; sçavoir,

74 *Le Cuisinier*

Une Tourte de Brochet,
Une Entrée de Dorades,
Une Etuvée de Carpes,
Une de Loup d'étang de mer.

Huit Hors-d'œuvres.

Scavoir, un Hachis de Carpes,
Un de Perches.
Un Brochet farci,
Des Tortuës.
Des Soles farcies.
Des filets de Soles à la fausse Robert.
D'autres aux Truffles, & d'autres aux Ecrevices.

Pour le Rôt.

Deux moiens plats; d'Esturgeon, & des Rougets autour,
Deux petits; de cinq Soles à chacun.
Le reste de ce Service, de pièces d'Entremets.

SECONDE TABLE.

Grande Entrée; de dix Soles aux Anchois.
Quatre autres; scavoir,
Une Tourte.

Une fricassée de Brochet.

Deux de Dorades.

Et deux plats de Rôt.

ORDINAIRE

d'un autre jour.

Potages.

Deux moiens, & quatre petits.
Les deux moiens : l'un de Perches au blanc ; & l'autre de Langoustes.

Les quatre petits : l'un, de Santé ; l'autre, d'Oignons au basilic ; le troisième, de Profitrolle ; & l'autre, de Laites.

Entrées.

Grande Entrée ; de Rougets.

Deux moyennes : l'une de Perches farcies : l'autre, de Carpes entieres

Huit Hors-d'œuvres.

Un Pougeton de Thon.

Des filets de Perche à la sausse verte.

Des Huîtres farcies.

Un Haricot.

Filets de Soles aux truffes.

Des Botiillans.

Des Soles grillées, aux Anchois.

Et un Pâté au blanc.

Pour le Rôt.

Deux moiens plats ; de six Brochets, & quatre Soles à chacun.

Deux autres plus petits ; de deux Barbuës, & quatre Soles autour.

Le reste de ce Service, de pièces d'Entremets, & Filets en Salade.

POUR LE SOUPE.

Potages.

Deux moiens Potages :

L'un, d'un Oil ; & l'autre de Moules.

Deux petits : l'un, de Macreuse aux Nantilles.

Et l'autre, de Soles au concombre.

Entrées.

Pour la grande, de la Raie.

Les quatre autres : l'une, de Rougets ; l'autre, de Vives en fricassée de Pou-

Royal & Bourgeois. 77

lets ; l'autre , d'une Tourte ; & la quatrième , de Grenots.

Hors-d'œuvres.

- Soles à la Sainte Menehout.
- Filets de Perches au blanc.
- Filets de Barbuës aux Anchois.
- Un Hachis.
- Des Tanches.
- Un Chou farci.
- Vives aux Moufférons.
- Une Casserole.

Pour le Rôt.

- Deux moiens plats , de sept Soles chacun.
- Deux petits : l'un , d'une Carpe ; & l'autre , de Brochet.



O R D I N A I R E .

d'un autre jour.

Potages.

L Es deux moiens : l'un de Grenots farcis.

L'autre , de Brochet aux Huîtres.

Les quatre petits : l'un d'Epinars ; l'autre , de Nantilles ; le troisième , de Soles farcies sur l'arête ; & le quatrième , d'Oignons , un Pain au milieu.

Entrées.

Un Pâté de Brochet pour la grande Entrée.

Les deux autres :

L'une , de Thon grillé ;

Et la seconde , de Barbuës.

Hors-d'œuvres.

Un Miroton.

Des Pains de Soles.

Des Filets de Carpes aux concombres.

Des Filets de Soles au coulis de capres.

Vives grillées.

Rougets farcis.

Pour le Rôt.

Deux moiens plats, de douze Soles
pour les deux.

Et deux petits, de deux Barbuës à cha-
cun.

P O U R L E S O U P E

Potages.

Deux moiens : une Julienne ; & l'au-
tre, de Filets de Soles.

Et deux petits : l'un au Parmesan ; l'au-
tre, de Câncres farcis.

Entrées.

La grande Entrée ; de Merlans en Cas-
serole.

Les quatre moyennes :

L'une, de Maquereaux ;

L'autre, de Moruë fraîche ;

La troisieme, d'un Poupeton de Tor-
tuës ;

Et l'autre, de Rougets 'panez sur le
gril.

Huit Hors d'œuvres.

Un Pain farci.

Un Gâteau de Soles.

Des Vives au concombre , & aux mouffers.

Soles à l'Espagnol.

Langoustes en hachis.

Un Pâté d'assiette.

Poissons de Saint Pierre , au blanc.

Le Rôt.

Un grand plat , d'un Turbot & d'une Barbuë , garnis de Rougets.

Deux plats moiens : l'un , d'Aloze, l'autre , de Saumon frais.

En voilà plus que suffisamment , pour sçavoir régler & disposer un Ordinaire aussi fort. A d'autres qui le seroient moins , on peut se contenter d'autant d'Hors-d'œuvres qu'il y aura de Potages; afin de servir ceux-là en levant ceux-ci : & l'on proportionnera ainsi le reste pour le second Service , chacun suivant la portée de la dépense. Voions maintenant pour ce qui regarde les Racines.



*REPAS EN RACINES.**PREMIER SERVICE.**Potages.*

Six Potages ; deux petits , & quatre
moiens.

Un Potage de petits Oignons , un Pain
au milieu.

Un Potage de Nantilles à l'huile , gar-
ni de pain frit.

Un d'Asperges à la purée verte.

Un Potage sans Beurre.

Les deux petits Potages : l'un de lait
d'Amandes , garni d'Amandes à la Prâ-
line ; & un Potage de Morilles.

On peut servir aussi un Oil de Raci-
nes , & Herbages à l'huile.

Entrées.

Un plat de Nantilles en ragoût , aux
fines herbes.

Un de purée aux Pois , aux fines her-
bes.

Un de Haricots.

Un de Racines en ragoût.

Un de Topinambours.

Un d'autres Racines différentes.
Quatre plats d'Huitres.

SECOND SERVICE.

Pour le Rôt.

Il faut prendre des Racines, comme Panais, Racines de Persil, Topinambours, Salsifix, Navets, &c. le tout bien ratifisé & bien blanchi; & étant comme cuites, prendre une Casserole, avec quantité de bon beurre, & des oignons hachés: quand le beurre est un peu roux, on y met une poignée de farine; après on y jette les Racines, on les frit & assaisonne comme il faut; & on hache ensuite le tout sur la Table, pour en faire une Farce, mêlée d'un peu de persil & de ciboule, de toute sorte de fines herbes, quelques morceaux de truffes & de champignons, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain & de la crème de lait; en sorte que cette Farce soit délicate & pas-trop grasse, & assaisonnée comme il faut.

Avec cette Farce, on forme sur des assiettes telle maniere de Poissons que l'on veut; à l'une, des Soles; à l'autre, un Turbot; sur l'autre, des Carlets; sur une autre, des Rougets, des Vives, des

Maquereaux, & ainsi du reste. A chaque assiette, il faut un peu de beurre dessous vôtre Farce formée en maniere de Poissons. Vous les panez ensuite proprement par-dessus, & les faites cuire au four. Pour des Soles, on les peut encore former sur une feüille de Patience qui en a assez la figure, & les frire de la sorte avec beaucoup de facilité.

On peut prendre aussi des Carottes, & sur tout des Betteraves, lesquelles étant bien-ratiffées & cuites à proportion, chaque racine à part, on les coupera par belles tranches larges; les unes en maniere de Soles, les autres en maniere de vives, & ainsi des autres manieres: & vous mettrez le tout un peu mariner, tandis qu'avec de la farine, du sel & du vin blanc, vous ferez une pâte comme celle des beignets de pomme, pour empâter vos racines, avant que de les frire avec du bon beurre & huile, chaque chose à part; & les frierez comme d'autre marinade, de-même que des Salsifix & autres Racines, dont on peut faire un ou deux plats pour le Rôt.

Pour les déguiser, il faut avoir des ragoûts à part de plusieurs sortes; les uns, de champignons hachez; les autres,

de truffes ; d'autres, de pointes d'Asperges ; d'autres, de morilles : une bonne fausse Robert aussi à part ; une fausse blanche, qu'il n'y entre pas d'Anchois, ce qui servira principalement pour les plats façon de Poisson, composez avec la Farce. On les garnira de quelque peu de Pain frit, Persil frit, Racines marinées frites en pâte, cus-d' Artichaux frits en pâte, & quelques morceaux de Concombres.

Pour l'Entremets.

Un plat d'Asperges à la crème.

Un de Tourte de lait d'Amandes, & fleur de lait.

Un de Crème brûlée.

Un de Morilles à la crème.

Un d'Asperges en Salade.

Un de Gelée de corne de Cerf.

Un Blanc-manger.

Des Champignons panez & mis au four.

Des Choux en Salade.

Des Concombres en Salade,

Des Epinars à la crème.

Des Haricots en cosse qu'on avoit conservez secs, servis en Salade ; & d'autres à la crème.

Des Artichaux salez, à la fausse blanche.

Des Truffes seches à l'huile.

Des Beignets de pomme.

Le Repas que l'on vient de décrire ; fut le Dîné de Monsieur le Duc d'Orleans, le jour du Vendredi Saint 1690. On fit porter lès Racines dès la veille ; il y en avoit trois ou quatre Tables chargées : on les éplucha , ratiffa & blanchit à l'ordinaire , tant pour les Ragoûts & Entrées , que pour le Rôt ; en sorte que tout étoit prêt dès le matin pour les Farces. On fit aussi cuire dès le soir une grande quantité de Pois ; ce qui servit pour faire beaucoup de jus à l'Oignon , & pour empoter les Herbes & Racines de l'Oil.

Quoiqu'à pareil jour on n'ait guere besoin d'une grande diversité de Mets , on ne laissera pas d'ajouër ici de quoi diversifier , ou augmenter ceux que l'on a marquez ; parce qu'ils peuvent servir pour d'autres occasions , durant tout le Carême. Par exemple ,

Pour les Potages.

On en peut faire aux Brocolis ;

A la Ciboulette , au Lait.

Aux Champignons & Moufferons.

Aux petits Pois.

Aux Truffles,

Aux Raves ;
Et de cus. d'Artichaux.

*Pour les Entrées & pour
l'Entremets.*

Outre les Crêmes , les Beignets & les Blancs-mangers ordinaires , & les Racines empâtées & frites dont nous avons parlé , on peut faire des Tourtes de quelques-unes ; comme d'Epinars , de Champignons , de Truffles , de Morilles & Mousserons , de Prunes , de Betteraves , &c. On sert aussi des Oeufs & des Omelettes falsifiées de plusieurs sortes : & pour ceux qui mangent au beurre , on accommode plusieurs Racines à la fausse blanche ou rousse ; & l'on remplit ainsi aisément un tres-grand Service quand on en a affaire ; ou l'on se passe avec ce qu'on a , d'une maniere qui ne laisse pas de pouvoir donner de la satisfaction , autant que l'abstinence du tems le peut permettre. Il ne nous reste qu'à marquer les Salades que l'on peut servir , parce que c'est en ce jour qu'il en faut davantage.

Liste des Salades.

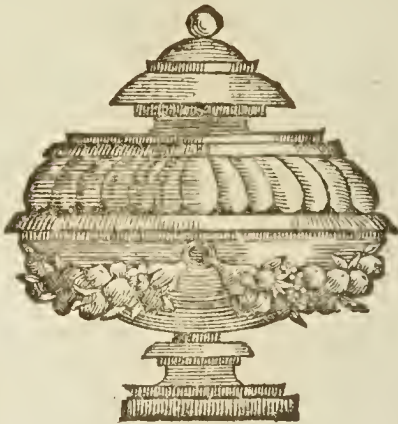
Artichaux.

Asperges.

Betteraves.
Brocolis.
Celeri.
Cardes.
Champignons en Compote.
Chicorée Sauvage.
Choux-fleurs.
Citrons.
Concombres frits.
Escressonnaire.
Grenades.
Haricots,
Laituës.
Oranges.
Olives.
Oublon.
Persil de Macedoine.
Pourpier.
Salsifix.
Topinambours.
Truffles.

Venons maintenant au travail & à la pratique : car ces idées générales que nous avons données peuvent bien suffire pour les Maîtres d'Hôtels & les Pourvoieurs ; voiant assez par là ce qu'ils ont à acheter , & l'ordonnance des Repas dont ils peuvent avoir le soin. Mais il faut quelque chose de plus à ceux

qui se mêleront de la Cuisine : il est nécessaire de leur expliquer la manière de chaque apprêt , afin qu'ils y puissent réussir sans peine ; & c'est ce que nous allons faire dans la suite , sans leur rien cacher de ce qui est de plus à la mode & de plus en usage à la Cour & dans les autres meilleures Tables , telles qu'on a vû que sont celles que nous avons données pour modeles.





INSTRUCTION

EN FORME

DE DICTIONNAIRE,

*Où l'on apprendra comment apprêter
chaque chose, & comment la servir
pour Entrée, pour Entremets, pour
le Rôti, ou autrement.*

A.

ABBATIS.



Ous avons marqué, page 46.
un Potage d'Abbatis d'Oi-
sons. Pour cela, faites-les cui-
re dans de bon bouillon, af-
saisonné d'un bouquet de fines herbes, &
sel. Etant cuits, coupez-les par morceaux
& les passez à la poêle, avec lard fondu,
persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc;

H

& aiant blanchi le tout avec jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron, dressez vôtre Potage sur croûtes rïtonnées. On en peut faire autant des beatilles d'autres Volailles.

Il s'en fait aussi des Tourtes de cette maniere. Mettez les Abbatis par morceaux, échaudez les & les nettoiez; formez-en ensuite vôtre Tourte, entre deux abaisées de pâte fine; assaisonnez de poivre, sel, clous, fines herbes, ciboule, muscade, lard pilé, cus-d'Artichaux, champignons, morilles; & l'ayant fait cuire environ deux heures, mettez-y une petite sausse blanche en servant.

AGNEAU.

L'on ne s'arrêtera pas à remarquer que l'on fert des *Quartiers d'Agneau*, ou des moities d'Agneaux entieres pour la grande piece de Rôti, quand c'en est la saison, principalement pour les Tables ordinaires. Comme il n'y a rien en cela de difficile, ni d'inconnu, on viendra d'abord à la maniere de faire un Potage de têtes d'Agneaux; & l'on marquera ensuite, comment accommoder l'Agneau & les pieds pour Entrées.

Royal & Bourgeois. A. 97

*Têtes d'Agneaux en Potage,
ou pour Entrée.*

Il faut prendre les têtes d'Agneaux, les pieds & le foie, avec du petit lard; & les aiant bien échaudées, faire cuire le tout ensemble dans du bouillon, ou dans votre grande marmite. Etant cuit & bien assaisonné, faites mitonner votre Potage avec de bon bouillon & bon jus; rangez vos têtes d'Agneaux au milieu; faites frire les cervelles, les aiant bien panées, en sorte qu'elles soient comme des croquets, & les remettez en leur place; & garnissez votre Potage des foies, des pieds, & du petit lard: ajoutez-y un coulis blanc, fait avec un morceau de mie de pain trempée dans de bon bouillon, une douzaine & demie d'amandes douces, & trois jaunes d'œufs durs, le tout pilé dans un mortier, & passé par l'étamine, bien mitonné & bien assaisonné, & un jus de citron en servant.

On peut aussi faire un coulis verd, avec du verd de ciboule, des épinars, & des croûtes de pain que vous faites mitonner de-même dans une casserole avec de bon bouillon, bien assaisonné de clous, thim, & jus: vous pilez votre verd de

ciboule & vos épinars dans le mortier, & l'ayant passé avec le reste par l'étamine, vous le jetez sur vôtre Potage, avec des asperges en petit pois semées par-dessus, & un jus de citron.

A la place de ce coulis, on peut mettre sur le Potage de têtes d'Agneaux, une bonne purée verte : & pour le déguiser une autre fois, on fera un coulis des foies ; & l'on garnira des pieds & du petit lard. Une autre fois on les peut couvrir de petits pois, & un coulis de même, selon la saison. Et une autre fois, on peut échauder les têtes d'Agneaux bien proprement, prenant garde que l'eau ne soit pas trop chaude ; après on ôtera tous les os & la langue, aiant soin que la peau reste toute entière : on farcira ces têtes de quelque bonne farce ; & les aiant ficelées, on les fera cuire. A rés qu'elles seront cuites, on les dressera sur le Potage, & on le garnira de même que ci-devant, ou bien du mou d'Agneau mariné, & frit en pâte.

On fait aussi une petite Entrée de têtes d'Agneaux, avec un bon ragoût par-dessus : & un Potage d'Agneau aux Laituës Romaines farcies ; garnissant encore ledit Potage, des tiges de Laituës, passées à la poêle avec lard fondu &

farine frite, & mitonnées ensuite dans un pot avec bon bouillon, que l'on blanchira avant que dresser, avec des jaunes d'œufs passez par l'étamine.

Entrées de pieds d'Agneaux.

Il faut bien échauder les pieds d'Agneaux; après les faire cuire, & les farcir, aiant levé l'os du milieu. Quand ils seront farcis, il les faut tremper dans un œuf battu, & les bien panner; ensuite les frire comme des croquets, & garnir vôtre plat avec du persil frit.

Ils vous peuvent aussi servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir une Entrée de tête d'Agneau au blanc, comme si c'étoit des Pigeons au blanc. On en peut encore garnir le Potage de têtes d'Agneaux ci-devant; & il faut servir le tout chaudement.

On fait un autre Ragoût d'Agneau, le coupant en quatre; & après l'avoir lardé de moien lard, & luy avoir donné un peu de couleur, on le fait cuire dans une terrine ou casserole, avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, & un bouquet de fines herbes. Etant cuit, passez huitres par la poële,

un peu de farine, deux anchois, jus de citron en servant; & garnissez de champignons frits.

A L O I A U.

Aloiau à la Godard.

Faites cuire un Aloiau de la première pièce à la broche, à moitié piqué de gros lard, c'est à dire le Filet. Etant à demi cuit, vous le retirerez, & le mettrez dans une marmite, avec un bon assaisonnement & jus bien nourri, un peu de truffes, champignons, morilles, artichaux, seulement pour donner goût; parce que vous faites un autre Ragoût de truffes, champignons, morilles, cusc-d'artichaux, ris-de-veau, crêtes, le tout bien lié, lequel vous mettez par-dessus votre Aloiau, & le garnissez de marinade de Poulets, ou cotelettes marinées.

Aloiau à l'Angloise.

Prenez un Aloiau de la première pièce, & le mettez deux jours au sel; en suite mettez-le à la broche; & étant bien cuit, panez-le, & jetez un bon ragoût par-dessus & par-dessous; garnissez-le de hâtelettes, de marinade,

Royal & Bourgeois. A. 93
ou de poupietes cuites à la broche.

Aloiau de Bœuf au Concombres.

On fait une autre moienne Entrée d'un Aloiau de Bœuf, avec un bon ragoût de Concombres, & un peu de rocambole & fines herbes bien menuës; que le tout soit de bon goût. Voiez pour cet effet sous la lettre B. la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au Concombres. Vous garnirez de cotelettes de Veau marinées, ou de pain frit, ou autre chose convenable;

Aloiau de Bœuf farci.

Vous pouvez le farcir d'un Salpicon, dont vous trouverez la maniere sous la lettre S. Ou bien, vôte Aloiau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu, avec du lard, graisse de Bœuf, fines herbes, épices & bonnes garnitures; vous en farcissez vôte Aloiau entre la peau & l'os, & le recousez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lechefrite en achevant de cuire. Vous garnissez de Fricandeaux en façon de cotelettes piquées, avec pain frit; & étant sur Table on ôte les

peaux pour avoir la liberté de le manger avec une cueillere.

A L O Z E.

Comment on la sert rôtie.

Ecaillez-la & l'incisez ; & après l'avoir frotée de beurre & de sel, ou bien lui avoir fait prendre sel dans une tourtiere avec de l'huile, faites-la griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'ozeille, & à la crème. A l'ozeille, on y ajoute du persil, cerfeuil, ciboule, sel, poivre, muscade, & bon beurre. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une sausse brune avec capres.

Aloze au Court. Bouillon.

L'ayant écaillée & incisée faites-la cuire avec vin blanc, vinaigre, sel, poivre, clous, laurier, oignons, & citron verd ; & la servez sur une serviette.

A L L O Û E T T E S.

Vous pouvez mettre les Alloüettes en Ragoût pour Entrées : on en peut faire aussi un Pâté chaud, & une Tourte.

Pour

Pour la Tourte & le Pâté, on n'a qu'à voir ce qui sera dit pour d'autres Volailles semblables, entr'autres pour les Pigeonneaux, hors qu'on ne farcit point les Alloüettes comme on fait les Volailles plus grosses. On ôte seulement les jusiers qu'on range au fond du Pâté; & l'on garnit de champignons, foies-gras, truffes, lard pilé, & autre assaisonnement: en servant on y met de bon jus de Veau ou de Mouton, & un jus de citron; & pour la Tourte, quelques capres,

A l'égard du Ragoût; aiant vuïdé vos alloüettes, passez-les à la poêle, avec lard & un peu de farine: ensuite, mettez les dans une terrine, avec bouïllon, vin blanc, dattes par morceaux, écorce de citron confit, pistaches, canelle, sel, poivre, prunes de brignoles, & jus de citron en servant. Vous garnirez avec ces mêmes choses, & servirez à courte sausse.

On ne s'arrête pas à remarquer qu'on mange les Alloüettes grasses rôties, cela étant assez connu.

Pour les Potages d'Alloüettes, voyez la lettre P.

A M A N D E S.

Les Amandes servent à plusieurs assa-

ges : on en fait de la Pâte, des Potages; du Lait d'Amandes, des Tourtes; & on fait cuire aussi des Amandes vertes. Voici la maniere de faire toutes ces choses.

Pâte d'Amandes.

Il faut prendre des Amandes qui soient bien échaudées, & les laver dans l'eau fraîche : après il les faut piler, & les arroser d'un peu de blanc d'œuf foïetté. avec un peu de fleur d'orange foïettez ensemble; & à mesure que l'on pile les Amandes, on continuë de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile. On ne sçauroit les trop piler. Quand elles le sont comme il faut, on tire cette Pâte sur un bassin, & on la dessèche avec de beau sucre, comme si c'étoit une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'on voie qu'elle soit bien maniable. Cette pâte vous servira à en faire des abaisses pour des Tourtes, & toute sorte de petits ouvrages dont vous les voudrez garnir. Il faut auparavant laisser un peu reposer la Pâte, & former ensuite ce que vous souhaiterez.

Il s'en fait encore de cette autre maniere. Après que les Amandes sont piées en les arrosant comme ci-dessus, &

après qu'elles le sont suffisamment, il faut avoir une poële à confitures, & y mettre du sucre, qu'il y en ait plus que de Pâte : on clarifira le sucre avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire à la plume. Ensuite mettez-y vôtre Pâte dedans ; & prenant la gâche en main, délaïez le tout proprement ensemble. Portez vôtre poële sur le fourneau, & remuez touïjours à force de bras, jusqu'à tant que la Pâte se détache de la poële. On la tirera ensuite sur le bassin, avec du sucre fin dessous ; & on la roulera en gros rouleau, pour la laisser reposer quelque peu de tems, avant que de l'employer. Vous la pouvez travailler de plusieurs manieres ; la glacer, passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui vous resteront étant seches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir ; & cela vous servira à en former de Petits-choux, ou autre galanterie pour garnir vos plats.

Lait d'Amandes:

On sert le Lait d'Amandes pour Entremets ; voici comment il se fait. Pro-

nez des Amandes ; & les aiant échaudées pour les peler , pilez-les dans le mortier , comme ci devant. Vous prendrez ensuite un peu de lait, & passerez le tout bien proprement par l'étamine. Etant passé , il faut avoir quatre jaunes d'œufs avec les blancs battus ensemble , & y verser du lait peu à peu ; après quoi on y met un peu de sel & de muscade. Pour le cuire , vous aurez une marmite sur le fourneau avec de l'eau ; & quand elle boüillira , vous mettrez un plat sur cette marmite, avec un morceau de beurre de Vanvre, ou autre de pareille bonté : vous verserez dans ce plat votre Lait d'Amandes , & vous remuerez toujours , jusqu'à ce qu'il se forme une crème. Il le faut servir chaudement ; sans sucre.

Potage de Lait d'Amandes.

Prenez une livre ou deux d'Amandes , selon la grandeur de votre plat ; & les aiant bien échaudées , pilez-les tout d'un tems , en les arrosant d'un peu d'eau. Etant bien pilées , il faut avoir une casserole sur le feu , avec de l'eau qui soit tiède , & fort peu de sel : vous verserez cette eau dans votre mortier , & passerez le tout par l'étamine, deux

ou trois fois. Ensuite, mettez ce Lait dans une marmite qui soit bien nette, avec un bon morceau de sucre & de canelle en bâton, & faites cuire le tout petit à petit. Pour dresser votre Potage, coupez de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans le plat; & quand elles seront sechées à l'air du feu, faites mitonner votre Potage du même Lait; & étant prêt à servir, arrosez-l'en autant qu'il est nécessaire.

Quelques uns font bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettent la mie de deux petits pains, qu'ils mêlent ensemble dans un mortier avec les Amandes, & le font ensuite mitonner dans la marmite l'espace de trois ou quatre heures, avec sucre & canelle, comme ci-dessus; après quoi ils le passent, & dressent de-même.

Vous garnirez avec du massépain, ou des Amandes à la praline, que vous pouvez faire de cette manière, si vous voulez vous en donner la peine. Prenez des Amandes bien échaudées, & faites bien égouter leur eau: après quoi vous les sucrerez, & les jetterez tout d'un tems dans une poêle à frire, que vous aurez de prête avec de bonne huile chaude. Vous les remuerez & tournerez

toujours, jusqu'à ce qu'elles deviennent de couleur d'or : & alors vous les tirez vîtement, & en ferez quatre ou cinq ras, parce qu'elles s'attacheroient ensemble; & vous en garnirez vôtre Potage.

Tourte d'Amandes.

Il faut piler environ deux bonnes poignées d'Amandes douces, & en les pilant les arroser d'eau de fleur d'orange. On y ajoûte de l'écorce de citron confit, d'autre écorce de citron verd, & du sucre; & on pile bien le tout ensemble, avec fort peu de farine que l'on y met : ensuite on foüette deux blancs d'œufs à la neige, que l'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs; & toute cette farce étant bien démêlée, on la tire dans un petit plat. On fait une pâte avec de la farine, du beurre, un jaune d'œuf, & un peu de sel; il faut sur tout que cette Pâte soit bien faite : après quoi on en étend une abaisse, que l'on met dans la tourtiere, avec un petit bord autour, que l'on y fait avec la pointe du coûteau. Quand il est tems de la faire cuire, on met dedans la farce que l'on a préparée, en sorte qu'elle tienne & remplisse toute l'abaisse : on la glace avec un peu de

Royal & Bourgeois. A. 103
sùcre fin, & on la met dans le four ;
prenant garde du feu dessus, & y en
mettant toujous dessous.

*Maniere de faire cuire des
Amandes vertes.*

Quand vous avez vos Amandes ver-
tes, mettez un grand poë'on sur le feu,
avec de l'eau & de la cendre dedans,
que vous ferez chauffer. En cuisant,
vous écumerez les charbons qui vien-
dront au-dessus : & lorsque cela aura
boüilli long-tems, & que vous trouve-
rez en tâtant, que cette eau sera devenuë
douce & glissante, à peu près comme
une bonne lessive, jetez-y vos Aman-
des, & leur faites donner trois ou qua-
tre boüillons ; & aussi-tôt tirez-les, pour
les jeter dans d'autre bonne eau fraîche.
Vous les laverez de cette maniere dans
quatre ou cinq eaux, après quoi il faut
avoir la poële sur le feu, avec de l'eau
qui soit comme boüillante, & qui ce-
pendant ne boüille point. On jettera
les Amandes dans cette eau : & afin
qu'elles ne surnagent point au-dessus,
vous enfoncerez dans la poële un plat de
la même largeur, mais qui entre dedans ;
& par ce moien vous les empêcherez de

devenir noires. Il faut toujours maintenir un bon feu ; & au cas que l'eau veuille bouillir , mettez-y d'autre eau froide peu à peu pour l'en empêcher. Il faut que vos Amandes cuisent à force de chaleur. Pour sçavoir si elles sont assez blanchies , prenez une épingle , & piquez l'Amande au-travers : si elle tient à l'épingle , c'est signe qu'elle n'est pas blanchie ; & si elle la quitte , c'est une marque qu'elle l'est. Alors vous les tirerez , & les remettrez d'abord dans de bonne eau fraîche , ensuite dans de bon sirop de sucre clarifié. Pour les servir liquides , il faut que votre sucre soit à moitié en gelée : Et pour les tirer au sec , après que les Amandes sont cuites de la maniere qu'il a esté dit , tirez-les , & les laissez bien égouter : faites cuire votre sucre à la grand' plume , & qu'il ne soit pas gras , mais d'une belle glace , afin que vos Amandes que vous y jetterez paroissent bien vertes. On peut faire la même chose à l'égard des *Abri-cots verts* , pour les servir liquides & au sec. Voyez le Nouveau Confiturier page 39.

A N C H O I S.

On fait un Coulis d'Anchois ; & il en

Royal & Bourgeois. A. 105

Entre dans plusieurs Ragoûts, tant gras que maigres, qu'il seroit inutile de rappeler ici, puisque cela est suffisamment expliqué aux endroits on il en faut employer. On remarquera seulement, que l'on peut frire les arêtes des Anchois qui vous auront servi, les aiant passées dans une pâte faite avec vin blanc, farine, un peu de sel & poivre; &, ou vous en garnirez autre chose, ou vous les servirez pour Hors-d'œuvre, avec orange & persil frit.

ANDOÛILLES.

Les Andoüilles se servent pour Entrées, plus que pour Entremets: on fait celles de Cochon de la maniere qui suit.

Andoüilles de Cochon.

Prenez de gros boiaux de Cochon, & ôtez-en le gros bout, pour le faire tremper un jour ou deux. Etant bien trempé & lavé, faites-le blanchir dans de l'eau, avec un peu de sel, & quelques tranches d'oignons & de citron. Vous fendrez ce boiau, & vous y mettrez aussi un peu de vin blanc, pour en ôter le mauvais goût. Après qu'il sera blanchi,

vous le tirerez dans de l'eau fraîche ; & l'ayant ensuite porté sur la Table , vous le couperez de la longueur dont vous voulez les Andouilles. Vous prendrez du ventre de Cochon , & en ôterez le gras ; & vous couperez cette viande en gros lardons , de la même grandeur de vos Andouilles ; & vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre , les assaisonnant comme il faut : après quoi vous prendrez les chemises dont on doit ôter le petit boiau de dedans , les bien nettoier , & les faire aussi tremper quelque-tems , pour en ôter le mauvais goût. Vous les couperez de la longueur de vos Andouilles ; & ayant ficelé les bouts de chaque Andouille , vous les passerez proprement dans la chemise , pour les en revêtir , & les lier. Quand vous aurez fait vos Andouilles , il les faut empoter dans une marmite , avec de l'eau , des tranches d'oignon , un oignon piqué de clous de girofle , deux feuilles de laurier , un peu de panne de Cochon ; & vous les ferez cuire doucement , en les écumant bien , y jettant après que vous les aurez écumées , un ou deux verres de vin blanc. Vous les laisserez refroidir dans le même bouillon , & vous les tirerez ensuite , & prendrez garde de

les rompre : on les fait griller sur du papier, & on les sert tout d'un tems.

On peut servir un Potage d'Andoüilles aux Pois passez avec bon bouillon; & pour cela on fait cuire l'un & l'autre à part : les Andoüilles avec un bouquet, & un morceau de citron verd. On met dans la purée, de fines herbes menuës, passées à la poële avec lard fondu. L'Andoüille se coupe par roüelles, pour dresser sur vos croutes mitonnées, avec poivre blanc, jus de Mouton & de citron en servant : garnissez de pain frit, & de citron par tranches.

Andoüilles de Veau.

Aiez des boiaux de Veau qui soient un peu gros, bien lavez & bien propres, & coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos Andoüilles : ficchez un des bouts, & prenez du lard blanchi, de la tétine de Veau blanchie, de la fraise de Veau de même, & coupez le tout par petits dez ou roüelles. Vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez avec des épices fines, battües, avec une feuille de laurier. Il y faut du sel, du poivre, un peu d'échalottes hachées; & vous y ajouterez en-

viron demi-setier de bonne crème de lait. Vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez après la casserole en arriere. Il y faut jetter quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andouilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout : après quoi vous les ferez blanchir dans de l'eau, & les empoterez de la même maniere que celles de Cochon. On les fait cuire de-même, & il les faut aussi laisser refroidir dans leur bouillon ; pour les servir, on les fait griller sur du papier, & on les sert chaudement. Ces sortes d'Andouilles se peuvent faire en Eté, quand on est hors du tems des Cochons ; comme dans les Païs où l'on n'en tuë pas toute l'année, ainsi qu'on fait à Paris.

ANDOUILLETES.

On fait des Andouillettes de Veau, avec de la chair de Veau hachée, du lard, fines herbes, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, canelle pilée, leur faisant prendre une belle couleur ; & en servant on y délaie des jaunes d'œufs, avec du verjus & un jus de citron. Ces mêmes And

Boüilletes se mettent à la broche dans des platines de lard ; & on les arrose de ce qui tombe , avec jaunes d'œufs & mie de pain , tantôt de l'un , tantôt de l'autre , pour leur faire prendre une belle croute : & pour servir , on y met du jus de Mouton ou autre , un jus de citron , & persil frit pour garniture.

Il se fait aussi des Andoüillettes de Poisson ; avec de la chair d'Anguille & de Carpe , hachée ou pilée dans le mortier , assaisonnée à l'ordinaire. D'une partie de cette chair , on forme un Cervelat dans un linge , & on le fait cuire avec vin blanc , beurre , un bouquet de fines herbes ; & du reste , on en forme des Andoüillettes , que l'on met cuire dans du beurre , avec du boüillon & un bouquet. Passez des Champignons par la poêle , avec laites de Carpes , & un peu de farine ; & après les avoir fait un peu boüillir avec du boüillon de poisson & citron verd , mettez-les avec vos Andoüillettes. Vous les pouvez servir ainsi pour Entrées ; ou bien en Potage , les dressant sur vos croûtes mitonnées , garni du Cervelat en tranches , & tranches & jus de citron.

ANGUILLES.

Maniere de les farcir.

Vous les pouvez farcir sur l'arête, en façon de Boudin blanc. Vous faites un bon godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous battez bien dans un mortier; vous y mettez de la crème, de la mie de pain, deux ou trois rocamboles, la moitié d'une gouffe d'ail: & vôtre godiveau étant de bon goût & bien assaisonné, vous en farcissez vos arêtes bien proprement; vous les panez bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles soient de belle couleur.

Anguille au blanc.

Quand l'Anguille sera écorchée, coupez-la par morceaux, que vous ferez blanchir à l'eau bouillante. Etant égouttez sur une serviette, vous les passez au beurre blanc, & vous les faites cuire avec sel, poivre, clous, muscade, feuille de laurier, & un morceau de citron; quelques-uns y mettent un verre de vin blanc. Passez aussi des cus-d'artichaux, champignons & pointes d'asperges, avec

Royal & Bourgeois. A. III

Bon beurre & fines herbes , que vous y ajouterez ; & faites une saussé blanche avec des jaunes d'œufs & verjus , quand le tems le permet , & qu'on est prêt à servir. Garnissez de pain frit & citrons par tranches , & servez avec le jus même.

Anguilles à la sausse brune :

Vous les passez à la poële, avec beurre roux , fines herbes bien menuës , ciboules , sel , poivre , clous , muscade & capres ; un peu de verjus & de vin blanc, si vous voulez , & farine frite : Ensuite vous faites cuire le tout ensemble dans un plat , ou une terrine ; & garnissez de citron en servant.

Anguille frite.

On ne la doit point écorcher ; mais seulement ôter l'arête , la couper par tranche ; la faire mariner avec vinaigre , sel , poivre , laurier , ciboules & citron ; puis les fariner , & les frire en beurre affiné. Pour servir , faites-y une persillade , avec vinaigre rosat & poivre blanc.

Anguille sur le gril.

Après l'avoir écorchée & mise par tronçons, faites-les mariner comme ci-dessus : & les aiant fait rôtir sur le gril, faites une sausse avec beurre roux, farine, capres, sel, poivre, muscade, clous, vinaigre, & un peu de boüillon ; & faites-y un peu boüillir vos Anguilles, quand elles seront cuites. On la sert aussi à la sausse Robert, & à la sausse douce.

Anguilles à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches ; assaisonnez de sel, poivre, clou, muscade ; & faites des lardons d'autre chair d'Anguille, dont vous mettez un lit sur les peaux, & un lit de la chair hachée, en continuant ainsi comme un pain long. Enveloppez-les dans un linge, & faites-les cuire de même que le jambon de Poisson, c'est-à-dire, moitié eau, & moitié vin vermeil, assaisonné de clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans son boüillon, servez par tranches pour Entremets, plutôt que pour Entrées.

Porage à Anguille.

Ecorchez-la, & la mettez par tronçons :

Royal & Bourgeois. A. II.

çons : passez-les à la poêle, avec beurre roux, fines herbes, farine & assaisonnement, & l'empotez avec bouillon de Poisson, dont vous trouverez la manière, lettre B. Vos croûtes étant mitonnées, dressez votre Potage, & servez avec capres & jus de citron.

Pâté & Tourte d'Anguille.

On fait un Pâté chaud d'Anguille pour Entrée, l'ayant coupée par tronçons après l'avoir écorchée. Vous l'assaisonnez à l'ordinaire, avec sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, ciboules, beurre, capres, laurier, chapelûre de pain; à demi cuit un verre de vin blanc, & jus de citron en servant. Vous dresserez le Pâté en ovale, ou rond, avec pâte fine.

Pour la Tourte, vous pouvez ou hacher l'Anguille après l'avoir écorchée & ôté l'arête, ou la couper par rouelles; l'assaisonnant comme dessus, avec des champignons par morceaux; & des jaunes d'œufs & jus de citron en servant, pour faire une sausse blanche.

A R T I C H A U X.

On a pû voir diverses manieres d'ac-

114 A. *Le Cuisinier*

commoder des Artichaux, pour les servir pour l'Entremets. Voici les principales.

Artichaux à la sausse blanche.

Faites cuire de petits Artichaux dans l'eau, & un peu de sel. Quand ils seront cuits, passez les cus par la poële avec persil, assaisonnez de sel, & poivre blanc; & faites une sausse avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & un peu de boüillon.

Artichaux au beurre blanc.

Vos Artichaux étant cuits comme dessus, ôtez le foin; & faites sausse avec beurre blanc, vinaigre, sel & muscade.

Artichaux frits.

Coupez-les par tranches, ôtez le foin; & les faites boüillir trois ou quatre tours: mettez-les tremper avec vinaigre, poivre, sel & ciboule; puis les farinez, & les faites frire dans du saindoux ou beurre affiné: Servez avec persil frit.

Cus-d' Artichaux en pâte, & frits.

Les Artichaux étant cuits & nettoiez

de leur foïn , faites pâte avec farine , sel , poivre , & eau ; & empâtez-les , pour les frire en grande friture. Servez aussi avec persil frit , & un filet de vinaigre rosat.

Autres manieres.

On sert encore des Artichaux à la crème , qui est comme les Asperges : d'autres à la Saingaraz & à la saulë au Jambon , pour les jours gras ; sur quoi voiez l'essence de Jambon , lettre I. & les Lapreaux à la Saingaraz , lettre L. Et enfin , d'autres à l'estoufada , & glacez. Ils sont encore d'un grand secours toute l'année , pour presque tous les Ragoûts , Potages & Entrés ; ainsi il est nécessaire d'en faire bonne provision , en observant ce qui suit.

Maniere de conserver des Artichaux.

Prenez de l'eau se'on la quantité de vos Artichaux , en sorte qu'ils puissent tremper ; & faites-la boüillir , avec du sel à proportion. Tirez-la ensuite hors du feu , & laissez-la reposer , afin que la crasse du sel aille au fond. Après il la faut couler dans le pot où vous voulez mettre vos Artichaux , qui doivent être

bien tournez ; & les blanchir seulement pour en ôter le foin & la crasse. On les lave dans deux ou trois eaux, & on les met ensuite dans la saumure que l'on a faite, versant au-dessus de l'huile, ou bon beurre, afin que l'air n'y puisse pénétrer. Si on veut, on y peut mettre un peu de vinaigre. Il les faut couvrir soigneusement avec du papier, & une planche par-dessus, pour que cela ne respire le moindre air. Pour les employer, on les dessale auparavant dans de l'eau fraîche. Ils se peuvent garder une année entière.

On en peut aussi conserver de secs : & pour cela, après que vos Artichaux sont blanchis, & que le foin en est ôté comme ci-dessus, vous les tirez sur des grilles ou claies d'osier, pour les faire égoutter ; & on les fait ensuite sécher au Soleil, ou dans le four modérément chaud, si bien qu'ils soient secs comme du bois. Avant que de les employer, il faut les faire tremper dans de l'eau tiède, pendant une couple de jours : ils reviendront par ce moyen, comme quand ils étoient frais ; & l'on trouvera qu'ils en seront beaucoup meilleurs que de l'autre manière. En les faisant blanchir, il y faut avec de l'eau, un peu de verjus &

De sel, & de bon beurre pour les jours maigres ; & pour les jours gras , on peut y mettre de la bonne graisse de Bœuf.

ASPERGE S.

Les Asperges se mangent de plusieurs manieres. Il s'en fait des Potages , avec différentes Volailles , ou à la Purée verte, comme on en a pû voir assez d'exemples :. & on les sert dans l'Entremets pour Hors-d'œuvres , ou autres plats ; tantôt en Salade , tantôt au blanc & au jus lié, & tantôt à la crème. Voici comme on les accomodé de cette dernière sorte.

Asperges à la crème.

Il faut rompre vos Asperges par petits morceaux , & les faire un peu blanchir dans de l'eau bouillante. Après on les passe au bon beurre dans la casserole , ou avec du lard , si l'on n'a pas de fort bon beurre ; prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait & de la crème , & on l'assaisonne doucement , y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, il faut délaier un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème de lait, pour lier

vos Asperges ; & vous servez en même-tems.

On en peut faire autant pour des cus-
d'Artichaux, & pour les petits pois ;
mais à ceux-ci il faut du sucre, & un
peu de persil haché : du reste on les passe
de la même maniere.

Vous pouvez aussi servir des Asperges
en petits Pois, avec un coulis verd de
cosses de Pois, ou autre chose ; une
croûte au milieu, & garni d'un cordon
de pain & de jambon.

Asperges au jus.

Passez vos Asperges rompuës par
morceaux, avec lard fondu, persil, cer-
feüil coupé menu, & une ciboulette que
vous retirerez ; assaisonnez de sel & mus-
cade, & les faites mitonner dans un pot
à petit feu : après vous les degreaisierez,
& y mettrez un jus de mouton & de
citron ; servez à courte sausse.

Asperges au beurre blanc.

Faites cuire les Asperges dans l'eau
avec un peu de sel : faites sausse avec
beurre, sel, vinaigre & muscadé ; ou
poivre blanc, la remuant toujourns ; &

Royal & Bourgeois. A. 119

versez-la sur vos Asperges, quand elles seront dressées. Il n'y a rien en cela que d'assez connu; aussi bien que pour les Asperges en Salade. A l'égard des Potages, voyez par le moien de la Table, ceux où il en sera parlé; & au rang des Tourtes, la maniere d'en faire une d'Asperges.

Pour conserver des Asperges.

Otez-en le dur, & les faites boüillir un boüillon avec sel & beurre: remettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites égoûter. Etant froides, mettez-les dans un vase où elles puissent être de leur longueur, avec sel, clous entiers, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre: couvrez-les de beurre fondu, comme les Artichaux, mettant un linge entre deux; & les tenez dans un lieu temperé. Pour vous en servir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

B.

BARBOTTES.

LA Barbotte est un Poisson de Lac & de Riviere. Vous les pouvez servir en Ragoût, & en Casserole; les mettre

B. *Le Cuisinier*
 en Pâte ; & en faire un Potage au bouillon
 Lon brun.

Ragoût de Barbottes.

Nettoiez les Barbottes de leur limon
 avec eau chaude ; & les aiant farinées,
 faites-les frire en bonne friture , & les
 mettez dans un bassin, avec beurre roux,
 farine , anchois fondus , le tout passé
 ensemble ; assaisonné de sel & muscade,
 une ciboule , capres , & jus d'orange ,
 ou verjus de grain. Garnissez de persil
 frit & citrons par tranches , & servez
 pour Entrées , comme tous les autres
 Ragoûts de Poisson.

Barbottes en Casserolle.

Limonez les Barbottes , gardez le foie ;
 & passez-les à la poêle avec beurre roux ;
 puis les mettez dans une terrine avec le
 même beurre , un peu de farine frite &
 vin blanc ; assaisonnez de sel , poivre ,
 muscade , un bouquet de fines herbes ,
 & un morceau de citron verd. Faites un
 Ragoût à part , de la même sausse des
 Barbottes , avec les foies & des cham-
 pignons ; & garnissez-en votre plat y
 ajoutant un jus de citron en servant.

Potages & Pâté de Barbottes.

Pour le Potage ; après les avoir lavées, passez-les entières à la poêle, avec beurre roux & un peu de farine ; puis faites-les cuire dans une terrine , avec sel, poivre , un bouquet de fines herbes , bouillon de poisson , ou purée , & un peu de vin blanc. Etant cuites , dressez-les sur vos croûtes mitonnées , & garnissez de champignons & capres.

Pour le Pâté ; dépouillez la Barbotte, & dressez une pâte fine , où vous la mettez avec ses foies, champignons , laitues, queue d'écrevices , huîtres , cus-d'artichaux ; assaisonnez de sel , poivre, muscade , fines herbes , ciboules , & jus de citron en servant.

B A R B U E S.

Entrée de Barbuë marinée.

Découpez-là par-dessus le dos , afin que la marinade penetre ; & quand elle sera marinée , vous la panerez bien de mie de pain & chapelûre assaisonnée , & vous la ferez cuire au four : Garnissez de petits Pâtez.

Barbuë en Salade.

Vous la faites cuire au court-boüillon, & étant froide vous la coupez en filets dont vous garnissez une assiette, & de la petite Salade; & vous l'assaisonnez de sel, poivre, vinaigre & huile; ou bien, vous y faites la ramolade que nous avons dit, page 70. & servez pour Entremets.

Autres manieres.

Si vous n'avez point d'autre plat au blanc, laissez vôtre Barbuë entiere; & servez-la chaudement, avec une fausse blanche & crème pour Entrée.

On la sert aussi en filets à la fausse aux Anchois; & au court-boüillon sur une serviette, étant froide, pour Entremets.

Vous pouvez encore la mettre en Pâté comme le Turbot, hors qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

B E C A S S E S.

Maniere de faire une Entrée de Becasses au vin.

Il faut prendre les Becasses, & les

Couper en quatre, comme on fait les Poulets pour une fricassée blanche. Aiez des truffes que vous couperez par tranches, des ris-de-veau, des champignons, des mousserons; & passez le tout ensemble, en le mouillant de bon jus. On y met ensuite deux verres de vin blanc ou rouge, n'importe. Quand cela est bien cuit & assaisonné, il y faut du bon coulis de Becasse pour lier la sauce, ou de quelqu'autre bon coulis dont on aura la commodité. On peut aussi y mettre une cueillerée d'essence de Jambon, le tout bien dégraissé. Rangez vos Becasses dans le plat, le ragoût par-dessus; & pressez un jus de citron avant que de servir chaudement.

*Pour faire un Salmi de Becasses
au vin.*

Faites rôtir des Becasses; & quand elles seront à demi-cuites, coupez-les en pièces, & mettez les dans une casserole avec du vin, selon la quantité des Becasses que vous aurez. Mettez-y des truffes & des champignons hachés, un peu d'anchois & de capres, & faites cuire le tout. On lie la sauce avec quelque bon coulis: on dresse ensuite les Becas-

ses ; & on les tient chaudes , sans qu'elles boüillent. Auparavant que de servir , vous les dégraisseriez bien , & vous y presserez un jus d'orange , & servirez chaudement.

On peut aussi faire une Entrée de Becasses en surtout ; surquoi voyez l'article des Pigeons qu'on accommode ainsi , lettre P. & le Pâté chaud de Becasse & Perdrix , au premier article des Pâtez.

B E C A S S I N E S .

Les Becassines se peuvent servir en Ragôût aussi-bien que rôties. Pour cela , fendez-les en deux , & n'ôtez rien du dedans : passez-les à la poêle avec lard fondu ; assaisonnez de sel, poivre blanc , une ciboule que vous retirerez , & un peu de jus de champignons & de citron ; servez garni de tranches de citron.

B E I G N E T S .

Il se fait des Beignets de plusieurs manieres. Il y a des Beignets de pomme , des Beignets au lait , des Beignets de blanc-manger , & des Beignets à l'eau ; & on sert les uns & les autres en Entremets. Voici pour les Beignets à l'eau.

Entremets de Beignets à l'eau.

Prenez une casserole, & y mettez de l'eau & un peu de sel, avec de l'écorce de citron verd & confit, haché bien menu. Faites boüillir cela sur un fourneau ; & y aiant mis deux bonnes poignées de farine & un peu de beurre, tournez-le à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole. Alors vous le tirerez en arriere ; & y mettant deux jaunes d'œufs, vous les mêlerez bien ensemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs jusqu'à dix ou douze, que vôtre pâe soit delicate. Il faut ensuite fariner sur son tour, tremper la main dans la farine & tirer vôtre pâte par morceaux sur le tout, Quand elle aura reposé, il faut la rouler & couper par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre ; & quand on sera prêt à servir, vous les frierez dans du bon saindoux ; & les aiant tirez, vous jetterez du sucre dessus & de l'eau de fleur d'orange, & vous servirez promptement pour Hors-d'œuvres. On en peut aussi garnir des Tourtes de crème.

Entremets de Beignets au blanc-manger.

Il faut avoir du Ris, & le laver en cinq ou six eaux, & le faire secher à l'air du feu, mais bien. Vous le pilerez après cela dans un mortier, & passerez cette farine par le tambour, afin qu'elle soit bien fine : il en faut une bonne demi-once, selon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une casserole, vous y mettrez cette farine, & la délaierez bien avec du lait, vous y ajouterez après une chopine de lait; & mettant le tout sur le fourneau, vous aurez soin de remuer toujours. On y met aussi quelque estomac de Poularde rôtie, haché; & vous formerez votre pâte comme si c'étoit pour faire un Crème pâtissiere. Il faut fariner sur son tour, vuider cette pâte dessus, & la détendre avec votre rouleau. Ou peut encore y mettre un peu de sucre, d'écorce de citron confit, & de citron vert râpé en cuisant. Votre pâte étant refroidie & bien étendue sur le tour, il faut la couper par petits morceaux comme les Beignets à l'eau : farinez votre main, & les roulez proprement avec; & faites-les frire dans du

bon saindoux comme les autres. Quand on sera prêt à servir sucrez & poudrez-les de-même, avec de l'eau de fleur d'orange ; & s'ils vous servent de plat, garnissez-les de Beignets à l'eau, ou autres.

Beignets au lait.

On les fait de-même que les Beignets à l'eau, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit un peu plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, vous y mettrez quelques jaunes d'œufs davantage dans la casserole. Il faut ensuite prendre une assiette, & renverser la pâte sur le ca de ladite assiette, bien étenduë : & aiant du saindoux bien chaud & une cueillere en main, vous formerez vos Beignets avec le bout que vous tremperez de tems en tems dans le saindoux, afin qu'ils ne s'attachent pas à la cueillere. Vous remuerez toujours la poële doucement : & quand vos Beignets seront bien colorez, vous les tirerez & sucrerez tout chaud, & les poudrez d'eau de fleur d'orange ; après quoi vous les sucrerez encore un peu. On en peut glacer si l'on veut avec la pêle du feu, & les servir chaudement.

Autres manieres de Beignets.

On fait encore des Beignets de pomme, d'abricots en confiture sèche, de prunes, de cerises à oreille, de pistaches lissées, de groseilles rouges confites, de grains de grenade, & de parmesan; & aux uns il faut une pâte claire, aux autres plus forte. Comme c'est plus une affaire d'Officier que de Cuisinier, nous n'en dirons pas davantage.

BICHE.

Pour sçavoir la maniere d'accommoder la Biche, on peut consulter l'article du Cerf, étant de même nature; sinon qu'elle est plus molle & plus fade. Il faut donc la faire tremper dans une marinade de même, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir; & étant cuite, on met capres & farine frite dans son dégoût, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la sausse.

On peut aussi, étant piquée, marinée, & rôtié envelopée dans du papier, y faire une sausse douce, avec vinaigre, poivre, sucre, canelle, & une échalote entière.

Voiez pour le Civet de Biche, lettre C.

BISCUITS.

*Maniere de faire des Biscuits
de Savoie.*

Il y a de plusieurs sortes de Biscuits assez commun : voici pour ceux qu'on appelle Biscuits de Savoie. Prenez trois ou quatre œufs bien frais, plus ou moins, suivant la quantité que vous voulez faire de Biscuits. Vous prendrez une balance, & mettrez vos œufs dans un des côtez, & de l'autre de la farine cuite dans le four : vous hausserez la balance pour rendre le poids égal de part & d'autre ; & si vous y avez mis quatre œufs, par exemple, vous en tirerez un & laisserez les trois autres : vous peserez du sucre fin en poudre à la pesanteur des œufs ; & vous ôterez les quatre blancs pour en former de la neige la plus forte qui se puisse. Il y faut hacher de l'écorce de citron verte qui soit réduite comme en poudre, & y mettre la farine qui vient d'être pesée. Vous battrez un peu, & y mettrez ensuite le sucre ; & après l'avoir encore un peu battu, vous y ajouterez les jaunes d'œufs, & fouettez.

rez le tout ensemble quelque-tems. Il faut ensuite former vos Biscuits sur du papier, en rond ou en long, selon les manieres que l'on voudra, & vous les glacerez proprement avec du sucre en poudre. On les fait cuire au four, prenant garde qu'il ne soit pas trop chaud; & aussi-tôt qu'ils sont cuits, vous les détachez du papier avec un couteau bien mince, On les sert au fruit, ou pour garnir quelque Tourte.

Autre sorte de Biscuits:

"Il faut prendre trois ou quatre œufs, selon la quantité que vous voulez faire de Biscuits, & les battre tant soit peu. On y met ensuite quatre ou cinq bonnes piécées de sucre râpé, & d'écorce de citron, le tout mêlé ensemble, avec quatre ou cinq cueillerées de farine cuite dans le four. Il faut verser de cette composition sur du papier que vous aurez poudré de sucre grossièrement; & l'ayant poudré de sucre par-dessus, vous le mettrez dans le four pour le faire secher. L'ayant retiré, vous couperez vos Biscuits tout d'un tems avec le papier par-dessous, selon la grandeur & la forme que vous les voulez; &

avec un canif, vous ôterez le papier doucement de peur de rien rompre ; ce qui se fait facilement, parce qu'ils doivent être bien secs. On les sert comme les premiers, ou pour le Fruit, ou pour garnir quelque Tourte.

Il y a de plusieurs autres sortes de Biscuits ; mais outre qu'ils ne diffèrent presque que de nom, c'est une affaire d'Officier : Ainsi nous renvoions le Curieux à l'Instruction donnée au Public pour ces personnes.

BISQUES.

On sert des Bisques de Cailles, Chapons & Poulardes, & plus communément de Pigeons. Nous allons premièrement marquer la maniere de celles-ci.

Pour faire une Bisque de Pigeons.

Il faut prendre les Pigeons les plus frais tuez, les échauder, blanchir & éplucher ; les faire cuire dans de bon bouillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure auparavant que de servir.

selon la grosseur de vos Pigeons ; & tant cuits, vous les tirerez en arriere. Pour faire le ragoût, il faut des ris-de-Veau bien blanchis, coupez en deux, des champignons coupez par petits morceaux, des truffes par tranches, des cus-d'artichaux coupez en quatre, & un entier pour mettre au milieu de votre Potage. Vous passez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine & un oignon piqué, & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé on y met un peu de bon bouillon, & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite, des crêtes bien échaudées & bien épluchées, avec des bardes de lard, de la graisse de Veau & du bouillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de trois clous de girofle ; sur-tout, que le tout soit bien blanchi : passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine, avec de bon bouillon, il n'en faut que deux cueillérées. Vos Pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêts, vous faites vos soupes de la croûte de pain de Potage séchée au feu. On fait mitonner son Potage avec de bon bouillon : on dresse les Pigeons dessus, & le cu-d'artichaut.

Royal & Bourgeois. B. 133

au milieu : le ragoût dans l'entre-deux des Pigeons, les crêtes sur l'estomach : le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus. Il faut avoir en même-tems, un morceau de Bœuf ou Veau rôti à la broche, à demi cuit : on le coupe dans une casserole, ou un plat; & à force de main on le presse, pour en tirer tout le jus. On ne le mettra pas au feu, afin qu'il devienne blanc : & quand votre Potage sera dressé, vous l'arroserez de ce jus, afin qu'il soit bien marbré; vous le garnirez avec du citron, & vous en exprimerez une moitié par-dessus, & servirez chaudement.

Bisques de Cailles, & autres.

Vous troussiez vos Cailles bien proprement, comme des Poulets; & vous les passez au roux; qu'elles soient d'une belle couleur. Vous les empotez dans un petit pot, avec de bon bouillon, bardes de lard, un bouquet, clous de girofle, & autre assaisonnement, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de maigre de lard, & du citron verd; & vous les faites cuire à petit feu. Vous garnirez votre Bisque comme l'autre, de ris-de-Veau, cus-d'artichaux,

134 . . . B. *Le Cuisinier*

champignons , truffes , fricandeaux , crêtes , dont vous ferez un cordon autour avec les plus belles ; & marbrerez votre Potage, d'un coulis de Veau & jus de citron en servant.

Les Bisques de Chapons & Poulardes, se font de la même maniere que les précédentes ; aussi-bien que celles de petits Poulets de grain.

Pour la *Bisque de Poissons*, hachez des champignons bien menus, & les mettez sur les croûtes, que vous ferez mittonner avec bon bouillon de Poisson. Vous ferez le ragoût de laites de Carpes, foies de Brochet, queuës & pattes d'Ecrevisses, & jus de citron ; garni de même.

B L A N C - M A N G E R .

On sert du Blanc-manger dans l'Entremets, ou pour plat, ou pour hors-d'œuvres. Pour le faire, prenez des pieds de Veau, & une Poule qui ne soit pas tout-à-fait grasse. Il faut faire cuire tout cela sans sel, & le passer quand il est bien cuit, prenant garde qu'il ne soit ni trop fort, ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en : ensuite mettez-y du sucre, de la canelle, & de l'écorce de citron ; & faites bouil-

ir le tout un peu de tems, dans une casserole sur le feu, après l'avoir bien dégraissé. Il faut avoir des amandes douces, & si l'on veut, on peut y en mettre sept ou huit d'ameres, suivant la quantité de vôtre Blanc-manger : on les pile bien, en les arrosant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Vous passez vôtre Blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois ; après vous relavez bien les étamines, & les repassez encore une fois, afin qu'il soit bien blanc. Après l'avoir mis dans un plat, vous le glacez proprement, & passez par-dessus deux feuilles de papier blanc, pour en ôter la graisse. On y met une goûte d'eau de fleur d'orange ; & quand il sera bien gelé, vous le servirez froidement, le garnissant de citron.

Pour faire le Blanc-manger de diverses couleurs, voiez ce qui sera dit pour la Gelée.

Blanc-manger de corne de Cerf.

Prenez environ une livre de corne de Cerf rapée, selon la quantité que vous en voulez faire, & faites-la cuire raisonnablement, en sorte qu'en tâtant

avec les doigts, vous trouviez que l'eau en soit devenuë comme gluante, cela étant un signe qu'elle est assez cuite. Passez cette gelée par une étamine bien fine, & pilez des amandes, les humectant avec du lait, & un peu de crème. Vous passerez vôtre gelée avec ces amandes, trois ou quatre fois, afin qu'il soit bien blanc; & vous y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange.

Si c'est pour des jours de jeûne en Carême, pour le soir, il faut passer le Blanc-manger à force d'amandes pilées, y pressant un peu de jus de citron; & n'y mettre point de lait: Vous servez quand il est bien pris en glace.

B O E U F.

Comme le Bœuf est une chose aussi commune que nécessaire dans le Repas, il a falu imaginer diverses manieres de l'accommoder, qui pussent lui donner de la délicatesse, & faire honneur sur les meilleures Tables. On a déjà vû ce qui regarde l'Aloiau, page 94. Voici pour d'autres pièces.

Grosse Entrée, d'une Culote
de Bœuf.

Vous prenez une Culote de Bœuf, aussi grande ou petite que vous voulez; vous la lardez de jambon & de lard, bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble: vous en ferez entrées autant que vous pourrez dans votre lard, & la larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrediens, & la mettrez dans une casserole, pour la faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thim, verjus, tranches de citron, & un peu de bouillon. Il faut l'y laisser deux heures, & la faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous la mettez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous serrez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée. Vous mettez une assiette d'argent au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande: & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de Porc, ou graisse de Bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que votre pièce de

Bœuf est grosse. Vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, gigembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entiere; du fenoiil & de l'anis. Tout cela étant dans votre marmite, vous la couvrez, & laissez bien consommer votre piece de Bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse; vous faites un grand godiveau, que vous mettez dans le plat où vous voulez servir votre piece de Bœuf; vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems. Pour la servir; il faut avoir un coulis de Bœuf, bien fait & de bon goût; faire un rond au dessus du godiveau; faire entrer dedans votre coulis, qu'il penetre bien par-tout; & un jus de citron par-dessus. Ce même Bœuf se peut servir en tranches bien minces, étant froid, en qualité de Bœuf à la Roiale.

Entrée d'une piece de Bœuf,

Vous prenez un derriere de Culote, que vous piquez de gros lard; & l'ayant mis dans une marmite, avec deux livres

de saindoux , de bonnes bardes de lard, & l'assaisonnement necessaire, vous le faites cuire à la braise tout doucement, pendant environ douze heures : Faites en sorte qu'elle n'ait point d'air en cuisant , & qu'elle soit de bon sel. Sur la fin vous y pouvez mettre un peu d'eau-de-vie , & garnir de marinade.

Autre Entrée de pièce de Bœuf.

On peut servir une Culote de Bœuf à demi salé , qu'il faut empoter proprement dans une marmite , avec toute sorte de fines épiceries , & oignons. Vous remplirez la marmite d'eau ; vous la ferez cuire , & l'écumerez bien. On y met de bons jus de viandes que l'on a tirés , pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dressant dans son plat , vous dégraissez un peu par-dessus , & vous y mettez un hachis de Jambon , garni de marinade de Veau frit piqué , & de concombres farcis , comme on en trouvera ci-après la maniere ; ou bien de cus-d'Artichaux coupez en deux , avec des Ris-de-Veau , le tout frit , & trempé comme les concombres. -

Entrée de tranche de Bœuf roulée.

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien applattir sur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, selon la grandeur de votre plat. Vous faites une farce de chair de Chapon, d'un morceau de cuillé de Veau, du lard, & de la graisse blanchie, du jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques ris-de-Veau, des truffes & des champignons, le tout haché, bien assaisonné de fines épices & de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de crème de lait; & après que votre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de Bœuf, que vous roulez proprement, en sorte qu'elles soient bien fermes, & d'une belle grosseur. Vous les faites cuire dans la braise, & assez long-tems; & quand elles sont cuites, vous les tirez, vous égouttez la graisse, vous les coupez en deux, & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui est le dessus. Etant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût, ou du coulis; & rien autre, si l'on veut.

Cette farce ici peut servir pour plusieurs sortes de Volailles, lorsque dans les grands Repas on en a beaucoup à farcir. Elle servira aussi pour le Veau à l'Escalope, Fricandeaux farcis, & autres choses. Il se fait de semblables Entrées, ou Hors-d'œuvres, avec des tranches de Veau, accommodées de la même manière.

Entrée de Filet de Bœuf au Concombre

Prenez un Filet de Bœuf bien tendre; faites-le rôtir, bardé de lard, & envelopé dans du papier; qu'il ne soit pas trop cuit. Après, coupez-le par petites tranches bien minces, & les mettez dans un plat. Il faut couper des Concombres par tranches, selon la quantité de vos Filets; il faut qu'ils soient marinez: ensuite pressez-les, & aiez du lard dans une casserole, pour les y bien passer sur le fourneau. Egoûtez ensuite tout le lard, & mettez-y un brin de farine, & le passez encore un peu: après, mouillez avec de bon jus, selon la quantité de vos Filets. Etant cuits, il y faut mettre de bonne liaison: une cueillerée d'essence de jambon y feroit merveilles. Vous y mettez un filet de verjus, ou de vinaigre.

gère ; & vous ne laissez pas bouillir vos Filets davantage , parce qu'ils durciroient. On les sert chaudement , garnis de pain frit , marinades , ou rissoles.

¶ Il se peut faire de toute autre sorte de Filets au Concombre de cette maniere.

Autre Entrée de Filets de Bœuf.

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf piquez , & marinez avec du vinaigre , sel , poivre , clou , thim , oignons , que vous mettez cuire doucement à la broche ; & étant cuits , vous les mettez dans de bon jus , avec truffes , & garnissez de Poulets ou Pigeons marinez , ou de fricandeaux.

Langues de Bœuf à la braise.

Il faut avoir des Langues de Bœuf, en ôter la gorge , & les mettre sur la braise , pour en pouvoir ôter la peau le plus proprement qu'il se pourra. Vous les lardez à gros lardons , & avec du jambon crud ; le tout bien assaisonné. Prenez ensuite une marmite , une quantité de bardes de lard au fond , & des tranches de Bœuf battu ; & empotez vos

Langues dans la même marmite , avec des tranches d'oignons , & toute sorte de fines herbes & épices , les assaisonnant aussi de poivre & de sel. Vous les couvrirez ensuite de tranches de Bœuf & bardes de lard , comme vous en avez mis dessous , en sorte qu'elles soient bien envelopées de tous côtez ; & vous les mettrez à la braise, feu dessus & dessous. Il faut qu'elles y cuisent des huit à dix heures , afin d'être bien cuites : après quoi vous aurez un bon coulis de champignons, ou autre bon ragoût, avec toute sorte de garnitures de champignons , truffes & ris-de-Veau. Aiant tiré vos Langues , vous les égouttez & dégraissez bien , & vous les dressez dans un plat , & vôtre ragoût par-dessus. On peut presser un jus de citron dans le coulis ; & si l'on veut garnir le plat , il faut couper une des Langues par tranches, ou bien le garnir avec des fricandeaux , le tout servi chaudement. Vous en pouvez faire de même pour les Langues de Veau : & aussi , si on veut les farcir sans les larder , on y fait le même ragoût ; & on sert toujours chaudement.

Langues de Bœuf parfumées.

On les sale de la même manière que les Langues de Cochon fourrées, que l'on trouvera ci-après, hormis qu'il ne les faut pas échauder. On les laisse seulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout, & après les avoir bien essuïées on les sale. Il les faut laisser trois ou quatre jours de plus dans la saumûre : les aiant tirez, si vous avez quelque petit Salé à faire, cette saumûre vous servira pour cela, soit que ce soit Sanglier, Fan, ou Cochon ; & dans cinq ou six jours, vous pourrez faire cuire de ce petit Salé, & le servir pour hors-d'œuvres en Entrée, avec une bonne purée dessus. A l'égard de vos Langues de Bœuf, il les faut attacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée ; afin que la fumée les domine, jusqu'à ce qu'elles soient seches. Elles se conserveront autant que l'on voudra ; & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Prenez des Langues, & faites-les cuire
dans

dans de bonne eau, avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes. Etant cuites, coupez-en le bout du côté de la gorge; ôtez-en la peau, & les piquez avec du lard un peu long. Il faut que les Langues ne soient pas trop cuites. On les fait ensuite rôtir; & étant finies de cuire, en servant vous y faites un bon ragoût selon la saison, ou du coulis, ou une bonne sausse ramolade. Il s'en fait de même pour les Langues de Veau, aussi-bien que de cette autre sorte.

*Pour une autre Entrée de Langues
de Bœuf.*

Faites-les cuire de-même que ci-dessus pour en ôter la peau; & les aiant lardées de gros lardons au-travers de la Langue, mettez-les à la braise pour les faire cuire. En les dressant dans le plat fendez-les tout du long, afin que le lard paroisse proprement; & faites-y un ragoût de truffes par-dessus, ou du coulis, le tout bien dégraissé & servi chaudement.

Autres services de Bœuf.

Vous pouvez servir du petit Bœuf

pour Hors-d'œuvres , qui ait une petite pointe de sel , & garnir de persil ; & si c'est une moienne Entrée , vous la garnissez de ce que vous voulez.

On en sert aussi au jus , coupé fort mince , avec une échalote , ou rocambole , & persil haché fort menu , & bon jus.

On peut encore faire cuire une piece de Bœuf de poitrine dans la marmite , & quand elle sera à demi cuite , la larder de gros lard assaisonné de sel , poivre , clous pilez & muscade , & achever de la faire cuire dans une terrine , avec bardes de lard au fond , sel , poivre , un bouquet , un peu de vin blanc , citron verd , laurier & boüillon. Quand elle sera cuite , mettez-y un ragoût de champignons , huîtres , capres & olives désoffées , le tout bien lié ; & jus de citron en servant , garni de tranches.

Pour la *Vinaigrette* ; prenez une tranche de Bœuf , battez-la bien , lardez-la de gros lard , & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc , assaisonnée de sel , poivre , clous , laurier , & un bouquet : il faut qu'elle soit de haut goût. Laissez bien consommer le boüillon ; & étant refroidi avec la tranche dans le même pot , vous la servirez avec tranches de

Citron, & un filet de vinaigre.

La tranche de Bœuf se met aussi en Pâté. Voyez pour cela celui de roüelle de Veau, lettre P. & pratiquez la même chose, hors que le Pâté de Bœuf doit cuire plus long-tems : il ne faut pas sur tout, oublier de le percer en cuisant, & de le boucher étant cuit.

Le Bœuf à la mode veut être bien battu, lardé de gros lard ; & si l'on veut, passé à la poêle avant que de le mettre cuire, avec sel, poivre, laurier, citron verd, demi-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau. On peut aussi le faire cuire dans son jus seul, à petit feu, bien bouché ; & étant cuit, passer farine à la poêle avec lard fondu que vous mettrez dedans, & jus de citron.

On sert encore du palais de Bœuf en mine-droit, ou menus-droits ; sur quoi voyez lettre M.

B O U C O N S .

Pour faire des Boucons, prenez de la roüelle de Veau en petites tranches qui soient un peu longues & minces. Aplattissez-les sur la table ; aiez de gros lardons de lard, & autant de jambon

crud, & rangez-les en travers sur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon: poudrez-les d'un peu de persil & de ciboule, & assaisonnez-les de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant pleines de ces lardons, vous les roulerez proprement comme si c'étoient des Filets mignons, & les mettrez à la braise. Etant cuites, il faut égouter la graisse, avoir un bon coulis & ragoût de champignons, truffes & autres garnitures, & servir chaudement.

B O U D I N S.

Il y a du Boudin blanc & du Boudin noir, & tous deux se servent pour Entrées. Le premier est le plus délicat; on le fait de la maniere qui suit.

Pour faire du Boudin blanc.

Il faut prendre un Dindon rôti, & si l'on en veut faire beaucoup, aiez aussi un Chapon; prenez les deux estomacs, & hachez-les proprement. Coupez ensuite de la panne de cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole, avec un peu d'oignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu

de fines herbes, hors du persil : assaisonnez-le des épiceries ordinaires, & mettez-y du lait suivant que vous le jugerez à propos. Faites boüillir tout cela ensemble, & après tirez vôtre casserole en arriere, & ajoûtez-y deux ou trois blancs d'œuf foüettez. Il faut prendre garde que vôtre farce ne soit pas trop liquide : ensuite, avec les boiaux que vous aurez preparez, vous formerez vôtre Boudin, & à mesure que vous les remplirez, vous piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignon; & les aiant tirez sur une serviette propre, vous les laisserez refroidir. Pour les servir il les faut griller sur du papier avec un feu mediocre, de peur qu'ils ne crevent; y mettre un peu de saindoux ou autre graisse, & servir chaudement.

Pour faire du Boudin noir.

Aiez du sang de Cochon dans une casserole, que le sang ne soit pas pris; mettez-y un peu de lait, une cueillerée de bon boüillon gras pour le rendre plus délicat, & coupez de la panne

de Cochon par petits lardons pour mêler avec du persil & de la ciboule hachées, & toute sorte de fines herbes, que vous ferez frire avec de la panne. Etant frit, vous verserez le tout dans la même casserole, & l'assaisonnerez de fines épices. Il faut ensuite avoir une marmite ou chauderon sur le feu avec de l'eau qui bouille, & y poser la casserole où est votre sang, afin qu'il se tienne chaudement. Vous remuerez cependant continuellement, afin qu'il ne s'attache pas au fond; & quand vous croirez que tout aura pris goût, vous formerez vos Boudins de la grosseur & longueur que vous voulez: vous les ferez blanchir à l'eau; & à mesure qu'ils blanchiront, vous les piquerez avec une épingle. Quand il n'en sortira que de la graisse, c'est signe qu'ils sont blanchis: alors il les faut tirer proprement; & quand ils seront froids, vous les ferez griller, & servirez chaudement, comme ci-dessus.

Autres sortes de Boudins.

Il se fait encore du Boudin de foies-gras & de foie de Veau. Pour le premier, coupez menu un quarteron de

Royal & Bourgeois. B. 157

panne de Porc ; hachez une livre de foies-gras , & autant de chair de Chapon , & assaisonnez le tout de fines herbes , ciboules , sel , poivre , muscade , clous pilez , canelle , six jaunes d'œufs crus . & deux pintes de crème. Remplissez-en des boiaux de Porc de Mouton , ou d'Agneaux ; & faites cuire votre Boudin dans du lait avec sel . citron verd & laurier. On le fait griller de même que les precedens , pour le servir avec jus d'oranges. Pour l'autre Boudin , hachez un foie de Veau , & le pilez dans le mortier , avec le tiers autant de panne de Porc , dont vous en couperez aussi en dez. Assaisonnez ce composé comme ci-devant ; & entonnez-le dans des boiaux de Porc ou de Veau. Vous ferez cuire vos Boudins dans du vin blanc , avec sel & laurier , à petit feu ; & les laisserez ensuite refroidir dans leur bouillon , pour les griller & servir comme les autres.

BOÜILLANS.

Pour faire des Bouillans , aiez des Poulets ou Chapons rôtis ; prenez-en l'estomac avec un peu de moëlle , gros comme un œuf de tétine de Veau blan-

chie, autant de lard, & un peu de fines herbes ; & le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette. Faites un morceau de pâte fine, & tirez-en deux abaisses minces comme du papier : mouillez-en une avec un peu d'eau legerement ; mettez de vôtre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres. Vous les couvrirez ensuite avec l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts vous enfermerez chaque morceau entre les deux pâtes ; & avec un fer propre à cela vous les couperez un à un, & mettrez le dessus dessous, les dressant proprement comme si c'étoient de petits pâtés ; & vous les ferez cuire de même. Il vous peuvent servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir des Entrées de Table ; mais il les faut servir chaudement.

BOÜILLONS GRAS.

Quoique cet article pût être renvoyé à celui des Potages à quoi il se rapporte, on a crû devoir en parler plutôt, afin d'éviter au Lecteur le doute qu'il pourroit avoir sur la difference des Boüillons qu'il a vûs & qu'il verra encore.

En quelques endroits, ou la peine qu'il auroit à chercher ailleurs pour s'en éclaircir. Voici donc ce qu'il doit observer pour les Boüillons dont on a besoin, tant pour les Potages, que pour les Entrées.

Faites cuire des tranches de cimier ; trumeaux de Bœuf & autres viandes, & tirez-en le jus & le boüillon, le passant par un linge : remettez vos tranches dans la marmite ; & les aiant bien fait cuire, tirez-en encore le boüillon, & les tenez chaudement l'un & l'autre. Le premier vous servira pour empoter les Chapons, Dindons, Poulets, Cailles, Veau, & autres pièces farcies que vous voudrez servir au boüillon blanc. Vous prendrez du boüillon des Chapons, ou du Veau, pour empoter vos Pigeonneaux pour les Bisques ; & avec le boüillon des Bisques, vous pouvez passer le coulis pour les Potages à la Reine & à la Roiale. Le boüillon des viandes farcies vous servira pour passer le coulis pour les mêmes viandes : sçavoir, Dindons & Poulets farcis, Jarrets de Veau, Poitrines farcies, & autres pièces qui se doivent blanchir.

Le second Boüillon que vous aurez tiré de vôtre grande marmite sera pour

empoter vos Potages bruns : par exemple , Canards, Sarcelles, Lapreaux , Ramiers , Alloüettes , Faizans , Grives , Choux, Navets, & autres Potages bruns; & l'on passera les liaisons brunes avec le même bouillon , sans confondre celui d'une de ces especes avec d'autres. Ce bouillon est bon aussi pour les Entrées; & vous en pouvez encore prendre pour mettre cuire vos épiluchures de champignons , dont vous tirerez la substance pour vous servir de ce coulis à tous vos Potages , Entrées & Entremets.

¶ On peut voir les autres coulis qui se font , ci-après , lettre C. & les jus , lettre I.

Bouillon du matin , pour le déjenné.

On le fait d'un morceau de Bœuf de cimier, d'un bout-faigneux de Mouton , d'un colet de Veau & deux Poulets. Vous prenez le blanc des Poulets quand ils sont cuits ; vous les pilez dans le mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du bouillon ; & le tout étant de bon goût , vous le passez dans l'étamine , pour le mettre sur vos

trouées, mitonnées du même bouillon que vous avez fait.

On trouvera les Bouillons particuliers des Potages de Santé & autres, en leur lieu, lettre P. Voici seulement en faveur des malades, ce qui peut être de leur usage à cet égard.

Bouillon pour Consomme.

Mettez un membre de Mouton dans un pot de terre, avec un Chapon une roüelle de Veau, & trois pintes d'eau; faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans un linge.

Le Restaurant se trouvera parmi les Potages, sous le titre de Potage sans eau.

Eau de Veau.

Il faut couper une roüelle de Veau par tranches bien minces, les faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; & aiant bouilli une heure entière, passer cette eau dans un linge, sans presser les viandes.

Eau de Poulet.

Mettez cuire deux ou trois Poulets dans un pot, avec eau, & les faites bouillir deux heures à petit feu ; & quand ils seront cuits, passez les par un linge. On peut y ajouter de la buglose, bourache, chicorée & autres herbes rafraîchissantes, suivant le besoin des personnes & l'ordonnance des Medecins.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un Chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; & votre Chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, vous le retirerez sans le presser.

Pour la Gelée, voiez lettre G.

BOÜILLON DE POISSON.

Ce Bouillon est le corps de tous les Potages de Poisson que l'on peut servir, avec les distinctions qui sont marquées pour chacun. Pour cela, faites limonner des Tanches, Anguilles, Brochets & Carpes, dont vous tirerez les oüies : mettez le tout dans une grande marmite,

avec eau, beurre, sel, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle. Aiant cuit une heure & demie, passez le Bouillon dans un linge, & le separez en trois marmites. Dans l'une, mettez les épluchures des champignons, & les passez ensuite par l'étamine, avec coulis, farine frite, & un morceau de citron verd : cette liaison vous servira pour les Potages bruns, & pour les Entrées & Entremets. Dans l'autre, vous pouvez passer amandes pilées, & jaunes d'œufs durs, si le tems le permet : & ce sera pour vos Potages blancs ; comme Profitrolles, Eperlans, Perches, Soles, & autres Poissons au Bouillon blanc, & à quelques ragoûts semblables. Et dans la troisième marmite, vous pouvez faire cuire le Poisson de tous vos Potages, tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque gelée.

Il s'en peut faire aussi de cette autre maniere. Prenez une marmite grande à proportion des Potages dont vous aurez besoin : mettez-la sur le feu, & de l'eau dedans, avec des racines de persil, panais & oignons entiers, une poignée de persil & d'ozeille, toutes sortes de fines herbes & bon beurre, le tout bien

assaisonné. On y ajoutera les arêtes & carcasses des Poissons dont on aura pris la chair pour faire des farces ; les tripes même de ceux qu'on aura farcis , après les avoir bien nettoïées ; & si l'on veut, quelques queuës d'Ecrevices pilées , & quatre ou cinq cueillerées de jus d'oignon. Le tout étant bien assaisonné & bien cuit, passez-le par l'étamine ; remettez-le dans la marmite & le tenez chaudement , pour faire mitonner vos soupes , & empoter vos Poissons pour le Potage , & autres choses.

*Boüillon maigre pour le Potage
aux Herbes.*

Mettez toutes sortes de bonnes herbes dans une marmite , avec deux ou trois croûtes de pain ; assaisonnez de sel , beurre , & un bouquet. Aiant cuit une heure & demie , passez le boüillon par un linge ou étamine. Il vous servira pour le Potage de Santé sans herbes , & pour beaucoup d'autres ; comme Potages de Laituës , d'Asperges , de Chicorée , d'Artichaux , de Cardes , &c.

On peut aussi faire du Boüillon au maigre avec des Racines , sans Poisson.

& de la Purée claire ; passant le tout comme dessus.

BOUTON.

Entrée d'un petit Bouton.

Vous formerez un bon godiveau bien assaisonné, comme pour le Poupeton, ci-après lettre G. Vous en faites comme une abaisse sur de grandes bardes de lard, qui puissent envelopper tout vôtre Bouton ; & vous y mettez un bon ragoût de champignons, ris de-Veau, cus-d'artichaux, crêtes, mousserons, truffes & pointes d'asperges passez au blanc. Vous le recouvrez avec une autre abaisse de godiveau, & des bardes ; & vous le faites cuire doucement à la braise, ou autrement. En servant, mettez jus de citron, après avoir dégraissé ; & garnissez de roulettes farcies, fricandeaux, & marinades entremêlées.

On en peut faire autant en maigre ; formant le godiveau de chair de Carpes, Anguilles, Tanches & autres, bien hachées & assaisonnées.

BRAISES.

On ne s'étendra point ici sur tout ce

que l'on peut mettre à la Braïse, qui est une maniere de cuisson qui releve extrêmement le goût des viandes, & qui est fort en vogue. On en a déjà pû voir des exemples ci-devant, dans l'article du Bœuf; & il s'en trouvera beaucoup d'autres dans la suite, qui seront de même expliquez dans les endroits où les choses se rapporteront: & s'il y en a où cela ne soit pas, on n'a qu'à consulter les articles qui en approcheront, & recourir pour cet effet à la Table des Matieres.

B R O C H E T S.

Brochet aux Huîtres.

Coupez vôtre Brochet par tronçons; & mettez-les dans une casserole, avec du vin blanc, persil, ciboule, champignons, truffes hachées, avec sel, poivre, & bon beurre. Vous aurez des Huîtres, que vous ferez un peu blanchir à l'eau, avec quelque filet de verjus. Etant blanchies, jetez-les dans le reste avec leur eau, quand vous serez prêt à servir: dressez, & garnissez de ce que vous aurez.

Les autres Poissons qu'on met aux Huîtres, s'accommodent de la même maniere.

Entrée

Entrée d'un grand Brochet.

Vous le coupez en quatre : La hute, vous la mettez au court-boüillon : Un travers, à la saussé blanche : Un en hachis, ou en ragoût : Et la queuë frite, avec une saussé de capres. Vous garnissez le hachis de petits croûtons de pain frit, & vous dressez le tout dans un grand plat. Vous y pouvez ajoûter un petit ragoût de foies de Brochet, de laités & de capres ; & garnir de fleurs, ou de verdures..

Brochet à la saussé d'Allemagne.

Prenez un Brochet, que vous habillerez bien proprement. Vous le couperez en deux, & le ferez cuire avec de l'eau, mais non pas tout-à-fait. L'ayant tiré, vous l'écaillerez, qu'il soit bien blanc, & le mettrez dans une casserole, avec vin blanc, capres hachées, anchois, thim, fines herbes & champignons hachés, & aussi des truffes & morilles. Vous ferez boüillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe : vous y mettrez un morceau de bon beurre, qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan ; &

étant prêt à servir, vous dresserez votre plat, & garnirez de ce que vous voudrez.

Brochets en filets frits, & autrement.

L'ayant habillé & écaillé, vous le couperez par tronçons, & en ferez des filets, que vous mettrez mariner : ensuite vous les frirez, les ayant trempés dans une pâte claire, ou sans cela ; & vous servirez, garnis de persil & citron en tranche.

Vous pouvez aussi les mettre à la sausse blanche, qui est une liaison de Brochet avec un peu de mie de pain pilée, que vous passés à l'étamine, après qu'elle a boüilli deux ou trois tours dans une casserole, avec un peu de boüillon ou coulis de Poisson. Faites mitonner vos filets de Brochet dans cette sausse, qui soit de bon goût & bien assaisonnée ; & si vous voulez, mettez-y des champignons, truffes, mousserons, & jus de citron en servant.

On en met aussi aux *Concombres*, les accommodant comme beaucoup d'autres, & jus de citron en servant.

Pâté de Brochet.

Vous les pouvez faire en filets, coupant le Brochet par petits morceaux de la longueur du doigt, lesquels vous ferez blanchir. Ensuite vous les assaisonnez de bon goût, & vous les passez au bon beurre, avec champignons, truffes, pointes d'asperges, laites de Carpes, & un morceau de citron en cuisant. Vous faites un petit godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles, bien assaisonné, & lié avec de la mie pain trempée dans du bouillon. Vous en garnissez le fond de votre Pâté; & une liaison & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi faire un Pâté de Brochet desossé, & le farcir comme on verra ci-dessous; le dressant en pâté fine, façonnée de la grandeur du Brochet. L'un & l'autre se doivent cuire à petit feu, & être servis pour Entrée, chaudement.

Brochet en Haricot aux Navets.

Coupez votre Brochet par morceaux, petits comme la moitié du doigt, & faites-les blanchir. Etant égoutés, pass. z.

les au roux, & vos Navets à moitié roux aussi. Vous les ferez cuire doucement ensemble ; & y mettrez une liaison de bon goût, & jus de citron en servant.

Brochet au Court-boüillon, ou au Bleu.

Vôtre Brochet étant coupé en quatre, mettez-le dans un bassin, & jetez dessus du vinaigre & du sel tout bouillant. Faites bouillir ensuite du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignons, & citron verd ou orange ; & quand il bouillira à grand feu, mettez-y vôtre Brochet, & servez-le à sec. pour Entremets.

Brochets farcis.

Il faut écailier les Brochets, & les défosser par le dos, que la tête & la queue tiennent à la peau : faites farce avec la même chair & chair d'Anguille, allaisonnée de sel, poivre, muscade, clous, ciboule, beurre, champignons & fines herbes ; puis farcissez vos peaux & les cousez. Vous les ferez cuire dans un bassin, avec beurre roux, farine frite, vin blanc, verjus, un peu de bouillon, un morceau de citron verd ; & sur la fin,

Royal & Bourgeois. B. 169

vous y ajouterez un ragoût d'Huîtres, laites de Carpes & champignons. Garnissez de pain frit ; tranches de citron & capres.

Brochets en Casserole.

Ecaillez les Brochets , & les lardez d'Anguille : faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, clous, un bouquet, laurier, & citron verd. Quand ils seront cuits, faites un ragoût de champignons, huîtres, capres & farine frite, avec de la même saussé où auront cuit vos Brochets : Garnissez de tranches de citron, laites de Carpes, & champignons frits.

Brochets frits à la saussé d'Anchois.

Ouvrez vos Brochets par le ventre, & les incisez : mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier ; & farinez-les, quand vous les voudrez frire. Pour la saussé, faites fondre des Anchois avec beurre roux ; & l'ayant passé par l'étamine, ajoutez-y du jus d'orange, des capres & poivre blanc : Garnissez de persil frit & tranches de citron en servant.

Brochet rôti.

Il faut l'écailler, & l'inciser légèrement ; le larder de moiens lardons d'Anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes : mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant, de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd. Etant cuit, faites fondre des Anchois dans la sausse, & les passez par l'étamine, avec un peu de farine cuite ; & ajoûtez-y des huîtres amorties dans la sausse, avec capres & poivre blanc. Vous pouvez garnir de champignons frits, laitès de Carpes, & citron par tranches.

Brochet en gras, pour Entremets.

On le fait blanchir dans de l'eau tiede, après l'avoir écaillé & vuide par le haut du ventre ; & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, pour le faire cuire & l'arroser comme ci-dessus, & une sausse de-même. Vous garnissez de ris-de-Veau piquez, champignons farcis, & tranches de citron.

Il se peut aussi accommoder comme on verra au premier article de la Truite, lettre T. où l'on peut avoir

Royal & Bourgeois. B. 167
Recours pour s'en instruire.

Potages de Brochet.

Il s'en fait aux Huîtres, aux Navets, aux Choux; coupant le Brochet par tronçons, que l'on passera à la poêle avec beurre; & on les fera cuire dans une terrine, avec du bouillon de Poisson, ou purée claire, assaisonné de sel, poivre, & un bouquet. Ensuite on y ajoute des Huîtres, on fait mitonner son Potage avec le bouillon où le Brochet a cuit; on le dresse dessus, & les Huîtres aussi; & l'on garnit de pain frit, champignons frits, & jus de citron en servant.

Quand c'est aux Navets, il faut les passer à la poêle, avec beurre roux & farine & les faire cuire avec du sel & du poivre; & on les rangera proprement sur les croûtes, avec le Brochet.

On en fait autant de Choux, après les avoir blanchis & hachez menu: & à l'égard du Brochet, on le peut larder d'Anguille.

Vous pouvez aussi faire un Potage de Brochet farci; & il n'y a là-dessus, qu'à voir ce qui a été dit ci-devant, page 164.

comme aussi faire le Potage de filets de Brochets, & de croûtes farcies de Brochet, de la maniere qu'on verra parmi les Potages, lettre P.

BRUSOLES.

L'on prend de la viande en tranches; un peu battuës avec le dos d'un couteau; & on les met dans une casserole, avec plusieurs bardes de lard rangées dessous. Vous les poudrez de persil & ciboule hachez, & autres épices; & vous continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande jusqu'à la fin, que vous les couvrez bien de bardes de lard, & les mettez cuire à la braise, feu dessus & dessous, aiant bien couvert la casserole. Etant cuites, on y peut faire un coulis de carcasses de Perdrix. Le tout bien dégraissé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le coulis par-dessus. On les appelle Brusolles, ou Bursolles à la Braise; & on les sert pour Entrées.

On les peut aussi farcir d'un bon godiveau, haché & bien pité dans un mortier, avec fines herbes, jaunes d'œufs, crème, & assaisonnemens ordinaires;

mettant

mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on envelope de bardes de lard; & on les fait cuire au four, dans une tourtiere. Etant cuits, vous y faites un ragoût, que vous jetez dessus, composé de truffes, mullérons, & un coulis de Veau pour liaison.

Voiez sous la lettre F. la maniere des Fricandeaux farcis, qui se rapportent en quelque chose à ceci.

C.

C A I L L E S.

ON peut mettre les Cailles à la braise, & en ragoût. On en peut aussi faire un Pâté chaud, comme celui des Perdrix, qu'on trouvera au premier article des Pâtez. On en sert de plusieurs manieres en Potage; & nous avons déjà remarqué ci-devant, page 133. ce qui regarde la Bisque de Cailles: voions maintenant pour le reste.

*Entrées de Cailles à la braise,
& en ragoût.*

Pour les Cailles à la braise, il n'y a qu'à observer ce qui sera dit pour les

Pigeons; & quand elles seront cuites, on y fait un ragoût de ris-d'Agneau passez au blanc, avec des champignons, truffes & crêtes: & y aiant mis les Cailles, un peu avant que de servir, on y délaie un jaune d'œuf; ou deux, avec de la crème de lait.

On fait l'autre ragoût, en fendant les Cailles en deux sans les separer; & on les passe avec lard par la poële, assaisonnées d'un bouquet, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons, un peu de farine, & jus de Mouton & de citron en servant.

Potages de Cailles.

Si vous les voulez farcir, faites une farce avec du blanc de Chapon & moelle de Bœuf, assaisonnée de sel, muscade, un peu de poivre, jaunes d'œufs crus, & vous en farcirez vos Cailles. Faites-les cuire dans un pot de terre ou autre, avec un bouquet & bon boüillon, tel qu'on a marqué ci-devant, page 153. passez par l'étamine deux cus-d'artichaux cuits & six jaunes d'œufs, avec le boüillon de Cailles; & faites-les boüillir sur les cendres chaudes. Vos croûtes étant mitonnées, vous dresserez vos

Cailles, & le coulis par-dessus ; & garnirez de cus-d'artichaux & jus de Mouton, & de champignons. Vous les pouvez encore farcir aux truffes.

On fait un autre Potage de Cailles au brun, sans les farcir ; les faisant cuire avec un morceau de Veau & bouillon propre à cela : & on fait le coulis d'un morceau de filet de Bœuf, que vous pilerez avec chapelûre de pain. Garnissez de champignons & truffes, & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi servir un Potage de Cailles aux Racines & à la Reine, comme vous trouverez parmi les Potages, articles 4. & 5. & un Potage de Cailles façon d'Oil ; un autre de Cailles au basilic, comme les Pigeons ; comme aussi aux champignons, & autrement, vous réglant sur les especes semblables, que vous trouverez aisément par le moyen de la Table.

CANARDS.

On fait des Potages aux Canards : on en mange de rôtis, avec une sausse dessous ; & il s'en accommode encore de bien-d'autres manieres. Voici les plus particulieres.

Pour faire des Canards aux Huîtres.

Il faut prendre les Canards sauvages, les bien trousser, & faire un ragoût composé de ris-de-Veau, truffes & huîtres, assaisonné de fines herbes; persil & ciboule hachez, & faire que le ragoût soit un peu lié. Quand il est presque cuit, n'importe qu'il soit roux, il faut farcir vos Canards du même ragoût, & les bien ficeler, & faire rôtir un peu. Auparavant que de servir, on peut y mettre un coulis de champignons ou une saussé à l'Espagnol, comme elle se fait aux Perdrix; & les servir chaudement, pour Entrée. On accommode de même maniere d'autres Oiseaux de riviere.

Autres Entrées de Canards.

On y fait un ragoût de ris-de-Veau, cus-d'artichaux, truffes, champignons, une goussé d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet; garni de fricandeaux & jus de citron en servant.

Une autrefois, après que vos Canards sont cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles

dédans , & jus de citron , & une petite pointe de vinaigre : Vous les pouvez servir pour Hors-d'œuvres.

On sert de même des Canards en ragoût , garni de navets cuits avec le Canard.

Potages de Canards.

Les Canards se peuvent servir en Potages aux Pois , au coulis de Nantilles , aux Choux , aux Navets , & à d'autres Racines. Comme cela leur est commun avec plusieurs autres pièces , qui nous meneroient trop loin & inutilement , si on vouloit en toucher la maniere au sujet de chacune en particulier ; on renvoie le Lecteur aux Potages de ces differens legumes , lettre P. qui apprendront en general ce qu'il y faut observer , pour toute sorte de Gibiers & de Volailles ; afin d'éviter une repetition ennuyeuse. C'est un avis dont on doit se ressouvenir , lorsqu'il s'agira de pareille chose.

Voiez de-même au rang des Pâtez , ce qui regarde ceux de Canards , tant chauds , que froids.

CARDONS.

Epluchez bien vos Cardons , & n'y

laissez rien que le bon : coupez-les par morceaux ; & les aiant lavez , faites-les blanchir à l'eau , avec un peu de sel , tranches de citrons , de la graisse de Bœuf , & bardes de lard. Les jours maigres , on y met du beurre , lié avec un peu de farine. Etant blanchis , il faut avoir de bon jus , & d'une belle couleur , dans une casserole ; égoûter les Cardes , & les mettre dans ce jus , avec un bouquet de fines-herbes , de la moëlle de Bœuf hachée , un peu de Parmesan râpé ; & les faire cuire de la sorte , les aiant assaisonnées. Auparavant que de servir , on y met un filet de vinaigre ou verjus ; & il faut prendre garde qu'ils ne deviennent noirs : Il les faut bien dégraisser , & les servir chaudement pour Entremets , après leur avoir donné couleur avec la pêle toute rouge.

On sert aussi des Cardes cuites au bouillon & au jus , avec une liaison rousse. Vous les rangez bien sur votre plat ou assiette , une croûte de pain au-dessous pour faire le dôme : vous les poudrez de fromage rapé , & pain à cannelle ; & vous leur faites prendre couleur.

C A R P E S.

Entrée d'une Carpe.

Vous la laissez avec ses écailles ; & vous y faites un ragoût de mousserons ou champignons , laitances , & cus-d'artichaux : vous faites frire des croûtons de pain , que vous mettez dans la sausse en cuisant , avec oignons & capres. Estant prêt à servir , & que vôtre Carpe ne soit point rompuë ; jetez vôtre ragoût par-dessus ; & garnissez de pain frit , avec jus de citron.

Carpe à la Daube,

Prenez une couple de Soles avec un Brochet , que vous desosserez ; & de la chair vous en ferez une farce , en la hachant bien , avec un peu de ciboule & fines épices , sel , poivre , muscade. Vous lierez vôtre farce avec des jaunes d'œufs , si le tems vous le permet ; & vous en ferez un essai avec un andouillette , que vous ferez cuire. Prenez une des plus belles Carpes que vous pourrez trouver ; emplissez-la de cette farce , & la mettez cuire avec du vin blanc dans une casserole ovale , à petit feu ,

assaisonnée de fines herbes. Etant cuite, vous aurez un grand ragoût de champignons, morilles, truffes, mousserons, cus-d'artichaux, queuës d'écrevisses passées auparavant. Tenez vôtre ragoût fort long, & le versez sur vôtre Carpe, l'ayant dressée sur un plat ovale, quand il faudra servir. Vous garnirez d'Ecrevices & tranches de citron; & cela vous pourra servir d'une grande Entrée.

Autre Entrée de Carpes.

On les farcit sur l'arête, à la crème, d'une farce qui soit de bon goût; & on les fait cuire au four. Garnissez de pain & persil frit, ou de marinades.

Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.

Après l'avoir écaillée, vous la lardez de gros lardons d'Anguille, & la passez à la poêle avec beurre roux. Vous la mettez ensuite dans un bassin, avec le même beurre, & un peu de farine frite & champignons; l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, clous, une feuille de laurier, un morceau de citron-vert, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des huîtres fraîches &

des capres, & les laissez un peu mitonner ensemble : Garnissez de tranches de citron.

Carpes farcies.

Ecaillez les Carpes ; separez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queuë ; & faites farce avec la même chair, & chair d'Anguille, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade, thim, beurre & champignons. Farcissez vos peaux, & les cousez ou liez ensemble. Vous les mettez cuire au four, ou autrement, avec beurre roux, vin blanc & boüillon ; étendant par-dessus du beurre bien manié, avec farine frite & persil bien menu. Garnissez de laitres de Carpes, champignons, capres, & citron par tranches.

Carpe en filets.

Vous les pouvez mettre au Concombre & aux Mousserons ; & il n'y a qu'à observer là-dessus, ce qu'on a vü pour le brochet, page 162. ou ce qui sera dit pour les Soles, lettre S & de même des autres Poissons, que nous renvoions à ces endroits, pour éviter les redites.

Carpe au demi-Court-boüillon.

Laissez-la avec ses écailles ; & la coupez en quatre. Mettez-la cuire avec vin blanc , ou autre ; un peu de verjus & de vinaigre, sel , poivre, muscade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites consommer le boüillon , à la reserve de fort peu ; & mettez capres en dressant , & tranches de citron pour garnir.

Carpe au Court-boüillon.

Otez les oüies & le dedans des Carpes , & les mettez au bleu , comme il a été dit pour le Brochet , page 164. Faites-les cuire en vin blanc , verjus, vinaigre , oignons , laurier, clous , poivre ; & servez sur une serviette, avec persil verd & tranches de citron, pour Entremets.

Carpes sur le gril.

Ecaillez vos Carpes, & les faites cuire sur le gril , avec sel & beurre. Faites-y une saussé avec beurre roux , capres, anchois , citron verd ou orange , & vinaigre , assaisonnez de sel, poivre & muscade. On les peut mettre aussi au blanc.

Potages de Carpes farcies ,
& autrement.

On n'a qu'à voir ci-devant , l'article de la Carpe farcie ; ou bien ce qui a été dit , page 167. pour le Potage de Brochet farci. On garnira celui-ci de cusc-d'artichaux, huîtres frites, capres, champignons en ragoût, & tranches & jus de citron.

Le Potage de Profitrolle se fait avec de la chair de Carpe hachée, de la manière qu'il sera dit parmi les Potages maigres.

Voiez aussi pour les Hachis de Carpes, au premier article de la lettre H. & les Pâtez de Carpes , parmi ceux de Poisson, lettre P.

CASSEROLLE.

On sert ce qu'on appelle Casserolles, pour Entrées & pour Potages. Voici pour entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapelier dessus : on le trouë par-dessous, & l'on ôte la mie. Il faut ensuite avoir un bon hachis de Poulets rôtis, ou de Poulardes, ou autre sorte de Viande cuite ; & passer cette Viande bien hachée dans la

casserole , avec de bon jus , comme si c'étoit pour faire un Hachis. Etant passé, il faut , avec une cueillere à main, en mettre dans le pain , que vous aurez fait secher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y avoir mis un peu de ce hachis , vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceau , & le racheverez de remplir de hachis & de petites croûtes. Prenez ensuite une casserole qui ne soit pas plus grande que votre pain ; mettez-y une feuille de papier dedans , ou pour mieux faire , des bardes de lard , & ensuite le pain du côté qu'il a été farci , & le couvrez de son fond du même pain. Faites-le mitonner de cette maniere , avec de bon jus ; mais qu'il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, en sorte qu'il soit tout entier , le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir , versez sur un plat avec adresse , ôtez les bardes , égoutez un peu la graisse ; & couvrez votre pain d'un bon ragoût de ris-de-Veau , cus-d'artichaux , truffes , & petites pointes d'asperges autour , selon la saison.

Casserole au Fromage.

La difference qu'il y a , c'est que dans

Le pain farci , on y met un peu de Parmesan râpé ; & quand le pain est dressé dans son plat , on le poudre encore du même Parmesan , & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four , & l'on met le ragoût autour. Cela s'appelle une *Casserole au Parmesan*.

Casserole au Ris.

Il faut faire cuire votre Ris dans une marmite, & avoir des champignons, des truffes, des morilles, des Ris-de-Veau, des crêtes de Coq, & des cus-d'artichaux, & en faire un ragoût. Si l'on veut, on peut farcir les crêtes & les morilles, & les faire cuire à part ; & après jeter tout dans votre ragoût. Faites une essence de deux ou trois gouffes d'ail, de basilic, de clous de girofle & du vin, le faisant bouillir ensemble ; & ensuite passez-le dans une étamine, & le mettez dans le ragoût. Si vous avez quelque Poularde, ou autre Gibier ou Volaille à servir sur votre soupe, rangez-la dans son plat ; mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de Ris proprement, & par-dessus un peu de graisse, pour le rendre bien uni, & lui faire prendre couleur, en le mettant dans le four : Servez chau-

dement. Si l'on n'a point de Volaille, mais seulement quelque belle queue de Mouton bouïllie ; rangez la de même dans vôtre plat quand elle sera bien cuite, & la couvrez de Ris bien épais, & panez-le ; ou mieux dorez-le avec de la graisse & du lard, & un peu de chapelûre de pain, pour lui donner la couleur.

Voiez sous la lettre S. une queue de Saumon en Casserole, dont la maniere peut s'étendre à d'autres sortes de Poissons qu'on met ainsi.

C E R F.

On peut l'accommoder de plusieurs manieres. Par exemple : lardez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilez, & le piquez de menu lard : faites-le tremper dans du vin blanc, verjus ; sel, un bouquet, un morceau de citron vert, trois ou quatre feuilles de laurier ; & le faites cuire à petit feu, l'arrosant de sa marinade. Estant cuit, mettez-le dans son dégoût, avec farine frite pour lier la sauce ; puis capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en servant.

Autre maniere.

Piquez la longe ou l'épaule du Cerf bien menu, & l'enveloppez de papier. Etant cuite, faites sausse avec vinaigre, farine frite, poivre, muscade, sel, tranches de citron, & de l'échalote.

Autre maniere.

Le morceau de Cerf étant cuit à la broche, vous le pouvez manger à la sausse douce, que vous faites de la sorte. Prenez un verre de vinaigre, sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous entiers, canelle, & un peu de citron. Etant cuite, mettez-y un peu de farine frite, poivre blanc, & jus d'orange.

Cerf en ragoût.

Lardez un morceau de Cerf avec gros lard, assaisonné de sel & poivre; passez-le par la poële avec lard fondu: mettez-le cuire dans une terrine, avec boüillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc, assaisonnez de sel, muscade, un bouquet, trois ou quatre feüilles de laurier, un morceau de citron verd, & le faites cuire trois ou quatre heures, suivant qu'il sera dur. Etant cuit, liez la sausse, avec farine frite; & mettez-y capres

& jus de citron en servant.

Il y a encore les Pâtez de Cerf, qu'on trouvera parmi les Pâtez, lettre P.

CHAMPIGNONS.

Les Champignons sont d'un grand usage dans les ragoûts : il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets, & des Potages ; c'est pourquoi il est important d'en faire toujours bonne provision. Voici ce qu'il y a de plus particulier là-dessus.

Champignons frits.

On les passe dans un poëlon ou casserole, avec un peu de bouillon, pour les amortir ; puis on les poudre de sel menu, un peu de poivre & farine, & on les frit dans du saindoux. Vous les servez à la persillade & jus de citron, pour Entremets ; ou bien, vous en garnissez autre chose.

Champignons en ragoût.

Vous coupez les Champignons par tranches, & les passez avec lard ou beurre, assaisonnez de sel, muscade, & un bouquet : on y fait une liaison avec un
peu

peu de farine, jaunes d'œufs, & jus de citron.

*Champignons à la Crème, &
autrement.*

Coupez vos Champignons par morceaux, & faites-les cuire à grand feu, avec beurre, assaisonnez de sel, muscade, & un bouquet. Quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettez-y la crème naturelle, & servez.

Vous pouvez autrement, les mettre dans une tourtiere, avec lard ou beurre, persil & thim hachez bien menu, & ciboules entières, assaisonnez de sel, poivre & muscade; & on les fait cuire au four comme une Tourte, bien rissoler & panez: servez avec jus de citron & tranches, garnis de persil frit.

Potage de Champignons farcis.

Faites farce avec chair de Veau, moëlle de Bœuf & lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade & une mie trempée au pot, ou jaunes d'œufs. Farcissez-en vos Champignons; & les faites cuire dans une terrine, avec sel, un bouquet & bouillon. Etant cuits, vous les dressez.

sur vos croûtes mitonnées ; & garnissez de foies de Poulets en ragoût, champignons frits , & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi le garnir de ris-de-Veau, fricandeaux piquez, crêtes & truffes , & faire un pain de Profitrolle au milieu, farci de champignons, cus-d'artichaux, ris-de-Veau, le tout coupé en dez & passé en ragoût. Vous faites à l'un & l'autre un coulis blanc ou brun ; le brun vaut mieux. Le Bœuf & le Veau dont vous voulez tirer votre coulis ou jus, vous le pilez dans un mortier avec croûtes de pain, & les passez par l'étamine avec bouillon ; & vous vous en servez pour votre ragoût.

On fait d'autres Potages de Champignons avec différentes Volailles, comme Chapons, Cailles, &c. Et en maigre, vous pouvez pour cela farcir vos Champignons avec de la chair de Poisson, comme pour d'autres choses.

Manière de tirer le jus de Champignons.

Après que vous aurez bien nettoié les Champignons, mettez-les dans un bassin avec un morceau de lard, ou de beurre si c'est en maigre : faites-les ris-

soler sur la braise, jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond du bassin. Etant bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la encore rissoler avec les Champignons : après quoi vous y mettrez de bon bouillon, & l'ôterez de dessus le feu ; mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & sel. Les Champignons vous peuvent servir hachés menus ou entiers, pour vos Potages, ou pour des plats d'Entrées, ou d'Entremets.

Pour conserver des Champignons

Il faut bien éplucher vos Champignons & les bien laver : ensuite passez-les tant soit peu dans une casserole avec du bon beurre, & les assaisonnez de toute sorte d'épicerie. Etant passés, mettez-les dans un pot avec un peu de saumure & de vinaigre, & beaucoup de beurre par-dessus ; & couvrez-les bien. Auparavant que de les employer, il faut les bien dessaler ; ils vous serviront pour toute chose. On en peut aussi faire de la poudre quand ils sont bien secs ; & de-même des *Moussirons*. Pour ce qui est de conserver de ces derniers en leur entier, faites-les sécher au four comme les Artichaux, après les avoir fait blan-

chir dans l'eau. Etant secs, mettez-les en lieu où il n'y ait point d'humidité; & pour les employer, faites-les tremper dans de l'eau tiède.

CHAPONS.

On ne s'arrêtera pas à recueillir les différens Potages de Chapon que l'on peut servir, parce qu'ils se trouveront dans la Table. On renvoie de-même pour les autres apprêts qui se font avec du blanc de Chapon, comme Tourtes, Rissôles & Bouïllans, aux lettres où ces articles se rapportent: Et pour ceux que l'on sert rôtis, on verra avec quelle sausse on les peut manger, dans l'endroit de la lettre R. où nous marquerons tout ce qui regarde le Rôti. On peut aussi recourir pour ceux qu'on met à la Dau-be, à la lettre D. où l'on trouvera des exemples pour d'autres Volailles, que l'on n'a qu'à suivre; & ainsi du reste.

CHEVREAU.

Vous en pouvez faire les mêmes apprêts que de l'Agneau, soit en Potage; ou pour Entrées; ainsi il n'y a qu'à lire ce qui a été dit ci-devant, page 90. &c.

Suivantes : Et de-même pour celui que l'on rôtit, voyez sous la lettre R.

CHEVREÜIL.

Maniere d'accommoder le Chevreüil.

Piquez-le de menu lard , & le faites rôtir. Vous le pouvez manger à la saussé douce naturelle , ou à l'aigre-doux , ou à la poivrade naturelle ; ou passer la rate du Chevreüil par la poêle, avec lard fondu & un oignon : étant cuite , piler le tout dans le mortier , & le passer par l'étamine avec jus de Mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc.

Autres manieres.

Ayant lardé le Chevreüil de gros lard, passez-le par la poêle avec lard fondu ; ensuite mettez-le dans une cassérole , assaisonné de sel , poivre , laurier , muscade , un bouquet, & du bouillon de Bœuf ou eau chaude : mettez-y encore un verre de vin blanc & un morceau de citron verd ; liez la saussé avec farine frite , & servez avec jus de citron & capres.

On peut aussi, étant lardé de gros lard & cuit comme nous avons dit, le laisser

réfroidir dans son bouillon, & le servir sur une serviette, avec tranches de citron & cresson amorti dans le vinaigre & sel.

C H O U X.

Vous trouverez parmi les Potages, la maniere de ceux qu'on fait aux Choux pour différentes Volailles, comme Pigeons, Perdrix, Gelinotes, Ramiers, Poulets, Canards, Chapons, &c. On peut aussi en faire aux Choux farcis, de la maniere que nous allons remarquer; ou bien s'en servir pour Entrée, la garnissant de frizandeaux farcis.

Maniere de faire un Chou farci, pour Entrée.

Prenez une bonne tête de Chou; ôtez-en le pied & un peu dans le corps, & faites-la blanchir: ensuite tirez-la de l'eau étendez-la sur votre table, que les feuilles se tiennent ensemble; & étant bien étendus, mettez-y une farce composée de chair de Volailles & de quelque morceau de cuisse de Veau, de lard blanchi; de la graisse de jambon cuit, des truffes & champignons ha-

chez, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail ; le tout assaisonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché. Vôte Chou étant rempli de cette farce, refermez-le, ficелеz-le proprement, & l'empotez dans une marmite ou casserole. Prenez en même tems de la cuisse de Veau ou de Bœuf par tranches, bien battu ; rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus : faites-lui prendre couleur ; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout ensemble : mouillez ensuite de bon bouillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon ; & étant à demi-cuit, mettez le tout avec vôte Chou, les tranches & le jus, & faites les cuire ensemble : prenez garde d'y trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans bouillon, & mettre un ragoût par-dessus suivant la commodité, ou à la Saingaraz, ou autrement ; & servez chaudement.

On peut aussi farcir un Chou en maigre, avec de la chair de Poisson & autres garnitures, comme si c'étoit une Carpe, un Brochet, ou autre Poisson que l'on voulût farcir.

Pour faire de petits Choux.

Il faut prendre du fromage qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crème, selon la quantité que vous en voudrez faire : mettez-le dans une casserole avec deux poignées de farine ; à proportion de la quantité de votre fromage ; ajoutez-y de l'écorce de citron verd haché, & de l'écorce de citron confit, aussi bien hachée. Il faut avoir une gâche à la main, & bien détremper le tout ensemble avec un peu de sel. Quand il est bien mêlé, on y met quatre ou cinq œufs, & l'on fait une pâte comme celle des beignets. Après il faut prendre de petites tourtières, les engraisser de beurre, & y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec la main ; & auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez avec jaune d'œuf battu. Etant cuits, vous les pouvez glacer avec sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme l'on pourra voir ailleurs.

Choux fleurs.

On les mange au beurre & au jus de Mouton. Pour le premier, quand vos
Choux :

Choux-fleurs sont bien épluchez, faites-les cuire avec de l'eau, sel, beurre, & un clou de girofle, à grand feu. Ensuite faites-les bien égoûter, & les mettez dans un plat avec beurre, pour les tenir chauds; puis faites une sausse liée, avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc, & tranches de citron après que vous les aurez dressés.

Pour l'autre, vos Choux-fleurs étant cuits comme dessus, passez-les à la poêle avec lard fondu, persil, cerfeuil, thim, ciboule entiere & sel, & faites-les mijonner ensemble. Quand vous voudrez servir, mettez-y du jus de Mouton, un filet de vinaigre & poivre blanc. L'un & l'autre ne sont proprement que des pièces d'Entremets.

Il s'en mange aussi en Salade; & tout cela est assez commun, pour que l'on ne dût pas s'y arrêter, si l'on n'avoit en vûë d'instruire de ce qui peut être utile aux Gens mediocres, comme pour les plus grandes Cuisines.

CITRONS.

*Maniere de tirer l'écorce de Citron
au sec.*

Il faut avoir des Citrons, & les bien

tourner ; que vos mains ne soient point noies , afin que les citrons soient bien b'a cs. Ensuite coupez-les en quatre , ôtez-en tout l'aigre de dedans , & faites en sorte que la chair de vos Citrons soit fort mince. Mettez -les tremper dans de l'eau fraîche : après faites-les blanchir à l'eau , & prenez garde qu'ils ne le soient trop , ni trop peu. Tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche ; & aiez du sirop tout prêt , dans lequel vous les ferez cuire tant soit peu , aiant clarifié votre sucre. Vous les laisserez reposer quelque-tems , & les tirerez après cela sur la grille , pour en faire secher l'humidité. Vous ferez cuire votre sucre en petite plume ; & avec une fourchette à la main , vous mettrez vos écorces de citron dedans , prenant garde que le tout ne soit pas gras ; & vous les retirerez ensuite sur le gril , & les laisserez secher : Il faut qu'elles fassent une belle glace ; il s'en fait diversement. C'est une affaire d'Officier , plutôt que de Cuisinier.

C I V E T.

Entrées de Pou'ets en Civet.

Vous les faites blanchir sur la braise

bien proprement , & les coupez par quartiers : vous les passez au roux , & vous les mettez dans une petite marmite avec du bouillon, ou de l'eau bouillante, si vous n'avez pas de bouillon. Vous y ajoutez en cuisant une liaison rousse, un peu de vin, une gouffe d'ail , ou de la rocambole , & jus de citron en servant; garni de marinade & persil frit,

Civet de Lievre.

Levez les cuisses entieres & les épau-les , & mettez le reste par morceaux : lardez-les de gros lard , & les passez à la poêle avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc , un bouquet de fines herbes , sel , poivre , muscade , laurier & citron verd. Fricas-sez le foie ; & l'ayant pilé , passez-le par l'étamine avec farine frite , un peu du même bouillon , & mettez jus de citron & en tranches.

*Civet de Biche , Cerf , ou Che-
vreuil.*

Coupez la Biche ou le Cerf par mor-ceaux gros comme une épaule de Lievre; lardez-les de gros lard , & les passez à la poêle comme les precedens. On les

fait cuire aussi de la même manière, & on lie la sausse avec farine frite, & un filet de vinaigre.

C O C H O N S.

Entrée d'un petit Cochon de lait.

Prenez un petit Cochon de lait, échaudez-le bien, & le vuidez proprement. Hachez le foie à part, avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes & de sauge : le tout passé dans la casserole, & bien assaisonné, farcissez-en le corps de votre Cochon de lait ; ficellez-le bien, & le faites rôtir, l'arrosant de bonne huile d'olive, & servez chaudement : on peut le garnir de pain frit.

Pour bien échauder un Cochon de lait, il faut le frotter avec de la poix-resine, avoir de l'eau chaude, mais qui ne le soit pas trop ; & vous l'échauderez ainsi facilement.

Cochon de lait à l'Allemande.

Coupez-le en quatre & le passez à la poêle avec lard fondu : faites-le cuire

avec bouillon, un peu de vin blanc, un bouquet, sel, poivre & muscade. Passez dans votre lard; huîtres & farine, un morceau de citron, capres, & olives desséchées, que vous mettrez avec le reste; avec jus de citron & tranches en servant.

Pour le Cochon de lait rôti, voyez lettre R.

Entremets de Cochon de lait en Galantine.

Après avoir bien échaudé votre Cochon de lait, & l'avoir vuïdé proprement, coupez la tête & les quatre jambes: prenez ensuite la peau, commençant du côté du ventre, & prenez garde de ne la point couper, principalement sur le dos; détendez-la proprement sur la table, & ayez une farce telle qu'il suit. Formez la avec de la même viande de votre Cochon de lait, un peu de roüelle de Veau bien tendre, un peu de jambon crud, du lard; un peu de persil & de la ciboule hachée, & toute sorte de fines herbes, excepté du romarin & de la sauge. Il faut faire de l'eau forte, en prenant une bonne chopine d'eau, & y mettant deux feuilles de laurier, du thim, du basilic, de la sarriette,

trois gouffes d'ail, deux ou trois échalotes ; & faites reduire cette chopine d'eau à la moitié : elle vous servira pour arroser votre farce. Faites aussi échauder des pistaches & des amandes , selon que vous jugerez à propos , & faites durcir six œufs pour en tirer le jaune : ensuite coupez de votre lard & de votre jambon en gros lardons, prenant du maigre seulement à l'égard du jambon. Le tout bien assaisonné, il faut ranger un lardon de jambon , un lardon de lard , une rangée d'amandes , une de pistaches , & une de jaunes d'œufs durcis : mettez encore dans la farce quelques truffes & champignons hachez , un peu de crème de lait , & l'arrosez de votre eau forte, & ensuite un jaune d'œuf. Après avoir rangé le lard & le reste comme il a été dit , on étend cette farce dessus, en commençant par un des bouts de la peau ; & après cela on la roule , & on tire les deux cœiennes de côté & d'autre , afin que la farce ne sorte. Le tout étant bien roulé , qu'il soit d'une belle longueur, ficelez-le de tous côtez , & le mettez dans une serviette , que vous lierez par les deux bouts & au milieu , afin qu'il soit bien ferme. Vous le ferez ensuite cuire à la braise dans une casserole ,

Royal & Bourgeois. C. 199

mettant dessous & dessus, du lard & des tranches de Bœuf : il lui faut dix à douze heures de cuisson, feu dessus & dessous. Etant cuit, vous le laisserez refroidir dans la même casserole ; après vous le tirerez hors de la serviette, vous le déficelerez proprement, & le couperez par tranches, que vous rangerez dans un plat sur une belle serviette blanche : & vous le servirez ainsi froid, avec tranches de citron & fleurs.

Cochon au Pere - Doüillet.

On le sert de même que le précédent ; & pour le faire cuire on le larde de moien lard, après l'avoir fait blanchir dans l'eau. Vous l'assaisonnez de haut goût, avec sel, poivre, clous, muscade, laurier, ciboulettes & citron verd ; & vous le mettez cuire envelopé d'un linge, dans un pot propre à cela, avec bouillon & un peu de vin blanc, & le laissez refroidir à demi. Il se pourroit aussi servir pour Entrée.

*Pieds de Cochon à la Sainte-
Menehour.*

Il faut prendre les pieds, qu'ils soient

bien propres & coupez en deux, & ficelez ensemble chaque pied. Aiez une marmite ; faites-y une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, & une rangée de pieds & de bardes de lard, jusqu'à ce que vous aiez mis tous vos pieds. Mettez-y ensuite une bonne phiole d'esprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vis-argent. Couvrez le tout de bardes de lard, & empâtez la marmite par les bords avec du papier fort ; il faut que le couvercle joigne parfaitement bien, & les mettre ainsi à la braise pour les faire cuire, ce qui va environ à dix ou douze heures, plus ou moins. Il ne faut pas trop presser le feu, afin que vos pieds aient le tems de cuire ; & il est nécessaire d'en avoir du soin. Quand ils sont cuits & refroidis, vous les panez proprement & les faites griller, pour les servir tout chauds en Entremets. On en accommode aussi avec moins de frais, seulement avec de l'eau & du vin blanc mêlez ensemble, les assaisonnant bien, & y mettant de la panne de Cochon ; comme on fait aussi de cette autre manière.

On appelle aussi des pièces à la Sainte-

Menehout, des Pigeons, Poulets, ou autres Volailles, que quelques-uns nomment à la Mazarine. On verra dans l'article des Poulets, ce que c'est, & la maniere de les accommoder de cette sorte.

Voiez de même sous la lettre S. des oreilles & des pieds de Cochon pour le Soufse.

*Pour faire des langues de Cochon
fourrées..*

Prenez des langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira; faites-les échauder, seulement pour en pouvoir ôter la première peau; & pour cela il ne faut pas que l'eau soit trop chaude. Après essuiez-les dans une nape, & ôtez un peu du gros bout. Pour les saler, aiez du genèvre vert, & le faites sécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thim, du basilic & toute sorte de fines herbes, hors du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule: tout ceci étant bien sec, il le faut piler dans le mortier, & le passer dans un tamis; n'importe qu'il soit si fin. Il faut ensuite avoir du sel pilé, & du salpêtre; les mêler ensemble avec le reste, & saler vos langues

dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salez séparément, & assaisonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres ; & les aiant toutes salées, mettez dessus le pot une ardoise avec une grosse pierre dessus, & les laissez six ou sept jours. Tirez-les ensuite, faites-les un peu égoûter ; & prenant de la robe ou chemise de Cochon, coupez-la suivant la longueur de vos langues, & faites entrer chaque langue dans la robe & ficellez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre ; il faut que la fumée les domine. On les y laisse quinze ou vingt jours, jusqu'à ce qu'elles soient seches. Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année. Pour le mieux, il les faut manger au bout de six mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau, avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle. Etant cuites, on les sert par tranches ou entières, comme l'on veut, froidement & pour Entremets. Voiez ci-devant pour les langues de Bœuf, qui se salent de la

même maniere. Il se peut faire aussi des
Langues de Mouton fourrées.

C O N C O M B R E S.

On farcit des Concombres, pour en piquer de grandes Entrées de pièces de Bœuf, comme il a été déjà dit. Il s'en apprête aussi de plusieurs autres manieres; comme à la Matelotte, en Salade; on en garnit des Potages; on fait des filets au Concombre; & c'est un des principaux ingrediens du Salpicon. Nous avons expliqué ce qui regarde les filets au Concombre, page 141. On verra ce qui regarde le Salpicon, en son lieu. Ainsi il suffira de parler ici des Concombres farcis & à la Matelotte, le reste n'ayant rien que d'assez facile; par exemple, le Potage, la Salade, & l'Eclanche au Concombre.

Concombres farcis.

Il faut prendre les Concombres, les bien peler & vuider de leurs semences, sans les couper. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair composée de toute sorte de Volailles, & si l'on veut, d'un morceau de

Veau, le tout bien haché avec du lard blanchi & un peu de graisse blanchie, du jambon cuit haché, des champignons, des truffes, & de toute sorte de fines herbes, tout cela bien haché & assaisonné: ensuite farcir vos Concombres, qui seront un peu blanchis, avec cette farce; & les mettre cuire dans de bon jus ou bouillon gras, qu'ils ne soient pas trop cuits. Les aiant tirés, on les coupe en deux, on les laisse refroidir, & l'on fait une pâte comme si c'étoit pour faire des beignets de pomme. La pâte sera d'une farine délaïée avec du vin blanc ou de la biere, un peu de lard fondu & du sel. Vous ferez de petites brochettes de la grosseur d'une plume à écrire, & vous passerez les morceaux de Concombres au travers, que les bouts soient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la pièce de Bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte; & aiant du saindoux chaud tout prêt, vous leur ferez prendre une belle couleur. Votre pièce de Bœuf étant dressée, avec un hachis de jambon & les marinades par-dessus, vous la piquez de ces Concombres farcis. Si vous avez de la farce de reste, il la faut rouler avec la main trempée dans de la farine, & en faire

des morceaux gros comme un œuf, que vous ferez cuire en même-tems que vos Concombres ; le tout doucement , afin que la farce se tienne. Il faut les faire de la même maniere.

Concombres à la Matelotte.

On les farcit comme ceux ci dessus ; & on les fait cuire dans de bon jus. Estant cuits , dégraissez-les bien , & qu'il n'y ait point trop de fausse : liez-la avec quelque bon coulis ; & avant que de servir , jetez un filet de vinaigre , & servez chaudement. Il faut que le tout soit d'un beau roux.

On sert aussi des Concombres farcis en ragoût , & à la fausse blanche.

Pour conserver des Concombres,

Il faut prendre des Concombres qui ne soient pas trop mûrs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un baquet avec du sel , & moitié eau & moitié vinaigre , en sorte qu'ils puissent bien tremper. Il faut les bien couvrir, & n'y toucher d'un bon mois. Quand on est hors de la saison des Concombres , on se sert de ceux-ci , les aiant

bien pelez & fait tremper ; & si c'est pour garnir les Potages , il les faut faire blanchir : & quand c'est pour des Filets , tant en maigre qu'en gras , on les coupe à l'ordinaire des Filets , & on les passe de même maniere que lorsqu'ils sont frais. Ils vous seront d'un grand secours tout l'Hiver , & pendant le Carême. A ceux que l'on veut manger en Salade , on y ajoute du poivre , quelques poignées de sel ; & on les peut piquer de clous de girofle , un du moins à chacun : On les appelle des Concombres ou cornichons confits. On choisit pour cela des petits , sur l'arriere saison ; & on confit , avec des côtes ou branches de Pourpier , & sur tout de la Passépierre , qui sert de fourniture à cette sorte de Salade.

C O T E L E T T E S .

Cotelettes farcies.

Prenez un Carré de Mouton ou de Veau , & le faites cuire dans une marmite avec de bon boüillon. Etant cuit , vous le tirez , & ôtez toute la chair , gardant les os des Cotelettes. Cette chair vous sert pour en faire une farce , avec du lard blanchi , de la tétine de

Veau cuite, un peu de persil & de la ciboule, des champignons & truffes, le tout haché ensemble & pilé encore dans un mortier, avec les épices & assaisonnemens nécessaires, une mie de pain trempée dans du lait ou du jus, & un peu de crème de lait. Vous liez la farce avec des jaunes d'œufs, de manière qu'elle ne soit pas trop liquide. Vous faites des bardes de lard selon la grandeur de vos Cotelettes; vous mettez de cette farce sur les bardes avec l'os des Cotelettes, & vous faites la même chose à chaque Cotelette, que vous formerez rondement avec votre couteau trempé dans des œufs fouïettez; comme si c'étoit une Cotelette véritable. Vous les dorez & panez par-dessus; & les aiant rangées dans une tourtiere, on les met au four pour leur faire prendre une belle couleur. Voila ce qu'on appelle *Cotelettes farcies à la crème*: Elles vous peuvent servir pour garnir toute sorte d'Entrées, & pour Hors-d'œuvres.

On sert encore des Cotelettes de Veau farcies rien qu'avec du fenouil, & jus au fond du plat en servant, pour Hors-d'œuvres.

Autre Entrée de Cotelettes.

Il faut prendre les Cotelettes de Veau ou Mouton, & qu'elles soient bien tendres & bien coupées : piquez-les de petit lard comme des Fricandeaux, & les passez de même maniere, les assaisonnant comme il faut. Si ces Cotelettes vous servent de plat, il y faut mettre toute sorte de garnitures : & si vous ne faites qu'en garnir quelque autre Entrée, cela n'est pas nécessaire, mais seulement les laisser cuire dans leur jus ; parce qu'à l'Entrée qui sera au milieu du plat, il y aura le ragoût par-dessus.

Cotelettes en Haricot, & autrement.

Les Cotelettes de Mouton se peuvent mettre en Haricot avec des Navets cuits bien à propos, une bonne liaison en cuisant, & bien assaisonnée : On y peut mettre des marons, & servir pour Hors-d'œuvres.

On peut aussi, après les avoir bien appropriées, les tremper dans du lard, les paner & griller, & servir avec bon jus, & jus de citron ne servant.

Vous les pouvez aussi faire mariner,
les

lès frire de belle couleur, & garnir de persil frit : Ou bien vous les servez avec un coulis & jus, un morceau de citron & truffes, les aiant fait mijonner ensemble ; & jus de citron en servant.

C O U L I S . .

Coulis pour differens Potages gras.

Ce Coulis peut servir pour plusieurs petits Potages gras ; comme de Profistolles, de Perdrix, de Cailles, d'Alouettes, de Becasses, ou de Sarcelles, que l'on peut tous garnir de fricandeaux & ris-de-Veau. Pour le faire, prenez un morceau de Bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche, bien rissolé : vous pilez tout chaud tout ce qui est le plus rissolé, avec croûtons de pain, carcasses de Perdrix, & autres que vous aurez. Le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon bouillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clou, thim, basilic, un morceau de citron verd. Vous le faites bouillir quatre ou cinq bouillons, vous le passez dans l'étamine, & vous vous en servez pour mettre sur vos Potages, avec jus de citron.

Coulis de Jambon.

Il faut prendre moitié Veau & moitié Jambon, le tirer dans une casserole de même, sans lard, comme un jus de Veau; & quand il est cuit, y mettre des croûtes de pain seches, de la ciboule, persil, basilic, clous de girofle, avec du meilleur bouillon; & étant de bon goût, le passer dans l'étamine, & le tenir un peu épais.

Coulis de Chapon.

Prenez un Chapon rôti; battez-le dans un mortier le plus que vous pourrez: passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & étant bien rousses, vous y mettrez de la ciboule, persil, basilic, & un peu de moufferons bien hachez, que vous mêlerez avec le reste & achèverez de le passer sur le fourneau. Mettez-y ensuite du meilleur bouillon autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

Coulis de Perdrix.

Prenez deux Perdrix rôties, & les battez bien dans un mortier, avec les bardes de lard dans quoi vous les aurez fait cuire: ensuite prenez une pincée

de truffes vertes, & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu, avec fines herbes, ciboule, basilic, marjolaine; puis vous mêlerez votre viande battuë ensemble dans la même casserole, avec deux bonnes cueillerées de jus de Veau, pour les faire mitonner à petit feu; & vous le passerez ensuite dans l'étamine, avec jus de citron.

Coulis de Canards.

Il faut prendre un Canard rôti, le battre bien dans un mortier: faites risoler du jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de nantilles, pour faire cuire le tout ensemble: mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gouffe d'ail, de la sarriette & ciboule; & après qu'il sera cuit, battez le tout avec la viande du Canard, & le passez dans une casserole avec lard fondu, & ensuite du bouillon clair; afin que votre coulis ait un beau blond, vous le passerez dans l'étamine avec jus de citron.

Coulis de gros Pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros Pigeons, puis les battez dans un mortier:

hachez-y trois anchois, une pincée de capres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil, ciboule; le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des pigeons, & passez-le dans une casserole avec du lard fondu : mettez-y du meilleur jus que vous aurez, passez-le par l'étamine avec un jus de citron, & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

Coulis de blanc de Poularde.

Il faut prendre le blanc d'une Poularde, avec un morceau de Veau cuit bien blanc, les battre dans un mortier : prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez ensemble, & une mie de pain bien blanc trempée dans de bon bouillon des os de Poulardes que vous aurez battus. Vous vous servirez du même bouillon pour faire mitonner votre viande & vos amandes dans une casserole, un bouillon ou deux : En le passant par l'étamine, vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crème pour le rendre plus blanc; & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

Coulis blanc en maigre.

Prenez des amandes la quantité que vous jugerez à propos, & les battez dans un mortier. Il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crème ou du lait, & des filets de Poisson cuits les plus blancs que vous pourrez. Vous y mettrez des moufférons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules; & vous prendrez du bouillon le plus clair que vous trouverez, pour faire bouillir le tout l'espace d'un quart-d'heure; après quoi vous le passerez par l'étamine. Ce Coulis vous sert à tout ce que vous aurez de blanc.

Autre Coulis pour les jours maigres.

Il faut passer des oignons & carottes comme pour un bouillon; & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de persil, un peu de thim, de basilic, clou de girofle, croûtes de pain, & du bouillon de Poisson & un filet de vinaigre.

Coulis de Racines.

Prenez des carottes, racines de persil, panais & oignons par tranches, le

tout passé un peu dans une casserole ; puis vous le pilez dans un mortier, avec une douzaine & demie d'amandes, & un morceau de mie de pain trempée dans de bon bouillon de purée : faites bouillir le tout dans une casserole, & l'assaisonnez de bon goût comme les autres. Vous le passez tout chaud dans l'étamine ; & vous vous en servez pour tous les Potages d'Oignons blancs, de Porreaux, de Cardes, de Salsifix frits, marinez & en pâte, & au Potage de Chervis.

Coulis de Nantilles.

Vous prenez des croûtons de pain, des carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passez à l'huile, ou au beurre bien chaud. Si c'est en gras, vous y mettez du lard bien roux ; & vous y jetez vos legumes & vos croûtons de pain. Faites bien rissoler le tout, jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des Nantilles & du bouillon, & l'assaisonnez de bon goût. Aiant bouilli quatre ou cinq bouillons avec un morceau de citron, passez-le dans l'étamine. Il vous sert pour les Potages de Nantilles, aux croûtes farcies de Nantilles, aux croûtes farcies de

Brochet aux Nantilles , & à beaucoup d'autres ; comme de Soles , Vives & Carpes. En gras , il vous sert pour des Potages de Pigeons , de Canards , aux Perdrix , &c.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes de Coulis qui se font pour différentes choses ; comme Coulis d'Anchois, Coulis de Capres , Coulis de Truffles, Coulis de Moufferons , Coulis de Morilles , Coulis de Pois, Coulis de Champignons, Coulis de jaunes d'œufs , & autres que l'on trouvera par le moien de la Table.

C O U R T - B O Û I L L O N .

Comme le Court-boüillon est commun à beaucoup de Poissons , on renvoie le Lecteur à l'article du Brochet & des Carpes , pour sçavoir ce qu'il faut observer à cet égard ; afin de ne pas repeter inutilement une même chose en plusieurs lieux.

C R Ê M E S .

Il se fait de plusieurs sortes de Crêmes ; il y a de la Crême d'Amande , de la Crême à Pistaches, de la Crême brûlée, des Crêmes croquantes, à frire, à l'Ita-

lienne, & encore d'autres manieres. Voici pour les Crêmes à Pistaches.

Crême à Pistaches.

Il faut prendre des Pistaches bien échaudées, les piler dans le mortier, avec de l'écorce de citron confit & un peu d'écorce de citron verd. Le tout étant bien pilé, il faut prendre une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs : délaiez-les ensemble dans une casserole de la grandeur de vôtre plat, & y mettez du sucre à proportion, y versant ensuite du lait petit à petit, un peu plus qu'une chopine. Prenez ensuite vos Pistaches pilées ; & les aiant délaïées avec le reste, passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois : après faites-la cuire de même maniere que les autres Crêmes ; & quand elle sera cuite, versez-la dans son plat, & la servez froide pour Entremets. Si vous la voulez servir chaude, après qu'elle sera froide, vous y pouvez faire une glace blanche dessus, & la mettre dans le four à secher la glace.

Crême d'Amandes.

Elle se fait de même maniere que la
prece-

precedente. Quand c'est pour les jours de jeûne, le soir à Collation, après avoir pilé les amandes, passez-les avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes; il faut qu'il y ait beaucoup d'amandes. Votre lait d'amandes étant fait, formez vos crèmes, soit de pistaches, de chocolat ou autre, rien qu'avec un peu de farine, du sucre & de l'eau de fleur d'orange, sans œufs & sans lait; mais seulement un peu de sel & beaucoup de sucre. Le tout étant bien cuit, servez: & si vous en voulez faire des Tourtes, garnissez de Biscuits de Savoie, ou Meringues, ou autres choses semblables; & faites l'abaisse de la pâte croquante que l'on trouvera ci-après.

Crème à l'Italienne.

Prenez du lait environ une bonne chopine, selon la grandeur de votre plat: faites bouillir ce lait avec du sucre & un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un grain de sel. Etant bouilli, prenez un grand plat d'argent avec une étamine; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais: & tout d'un tems passez le lait avec les œufs trois ou quatre fois. Après il faut mettre son plat dans le four de

campagne, qui soit bien droit ; versez le tout dedans , & mettez du feu dessus & dessous , jusqu'à ce que vôtre Crème soit bien prise ; & servez chaudement. Si à toutes ces Crèmes on veut y mettre de la crème de lait , elles en seront beaucoup plus delicate.

Crème pâticiere.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois , il vous faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus , il y faut mettre une bonne demi-livre de farine , plutôt davantage que moins , & battre le tout ensemble. Vous y ajouterez ensuite encore une douzaine d'œufs , que vous continuerez de délaier avec le reste. Aiez en même-tems environ deux pintes & demie de lait , & mettez-le dans une casserole grande à proportion, pour le faire boüillir. Quand il boüillira , versez le tout dedans , & remuez toujours. Il y faut un peu de sel , environ demi-livre de beurre , un peu de poivre blanc , & le faire bien cuire , prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vôtre Crème étant épaissie & cuite , vous la verserez dans une autre casserole , & la laisserez refroidir. Quand

vous en voudrez faire des Tourtes, prenez-en selon la grandeur des Tourtes que vous souhaiterez, & la mettez dans une autre casserole : vous l'y mêlerez bien, avec la gâche ou spatule, & y ajouterez du sucre. & de l'écorce de citron hachée, verte & confite, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'œufs ; & les jours gras, de moëlle de Bœuf, ou de la graisse de Bœuf fondu. Le tout étant bien passé & démêlé, formez vos Tourtes d'une pâte de feuilletage, & faites-y un petit rebord autour ; après quoi vous y verserez votre Crème. Quand la Tourte sera presque cuite, il la faut glacer ; & servez en Entremets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de Bœuf, on y met du beurre fondu.

Crème brûlée.

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la grandeur de votre plat ou assiette. Vous les délaierez bien dans une casserole, avec une bonne pincée de farine ; & peu à peu vous y verserez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd haché, & d'autre confit. On y peut aussi

hâcher de l'écorce d'orange comme celle de citron ; & alors on l'appelle *Crème brûlée à l'Orange*. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, ou des amandes, avec une goutte d'eau de fleur d'orange. Il faut aller sur le fourneau allumé, & la toujours remuer, prenant garde que vôtre Crème ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat ou une assiette sur un fourneau allumé; & aiant versé la crème dedans, faites-la cuire encore, jusqu'à ce que vous voiez qu'elle s'attache au bord du plat. Alors il la faut tirer en arriere & la bien sucrer par-dessus, outre le sucre que l'on y met dedans : on prend la pêle du feu, bien rouge ; & du même-tems on en brûle la Crème, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or. Pour garniture, servez-vous de feüillantine, de petits fleurons ou meringues, ou autres découpûres de pâte croquante. Glacez vôtre Crème, si vous voulez ; sinon servez sans cela, toujours pour Entremets.

Crème croquante.

Aiez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, selon le plat que vous

voulez. Délaiez ces jaunes d'œufs avec une cueillere; & en les délaiant, versez-y du lait petit à petit, jusqu'à ce que votre plat soit presque plein. Après il y faut mettre du sucre râpé avec de l'écorce de citron. Il faut avoir un fourneau allumé, porter son plat dessus ce fourneau, & remuer toujours avec la cueillere, tant que la Crème soit un peu formée. Il faut ensuite que le fourneau ne soit pas si ardent; & cependant, remuant toujours avec la cueillere, vous jetterez votre Crème sur le bord du plat, en sorte qu'il n'y en reste quasi point dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat. Il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pêle rouge; & après, avec la pointe du couteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reste entier: vous le remettrez dans le même plat, & le laisserez encore un peu secher dans le four; de maniere qu'il reste peu de chose dans le plat, & qu'elle soit croquante à la bouche. On sert souvent cette sorte de Crème pour M. le Duc de Chartres.

Crème vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs ; fouïettez-les bien , & les mettez dans une casserole avec sucre , lait & eau de fleur d'orange. Mettez une assiette sur un fourneau avec un peu de canelle , & versez-y vôtre Crème bien battuë , que vous dorerez étant faite , avec la pêle rouge.

Crème à frire.

Il faut prendre environ une pinte de lait , le faire boüillir sur le feu , & y délaier quatre jaunes d'œufs avec un peu de farine. Etant bien délaié , remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la Crème soit formée : on y met un peu de sel , un peu de beurre , & de l'écorce de citron haché. Quand elle est cuite , farinez sur vôtre tour , & versez vôtre Crème , qu'elle se détende d'elle-même : il faut que quand elle sera refroidie , elle fasse l'effët comme si c'étoit une omelette cuite. Vous la couperez par morceaux , selon la grosseur que vous voudrez , & les ferez frire avec de bon saindoux chaud , prenant garde qu'elle ne foire dans la poële. Etant colorée , tirez-la ; mettez-y du sucre en poudre ,

& de l'eau de fleur d'orange par-dessus. Dresser-la dans son plat ; & l'ayant glacée , si vous voulez, avec la pêle rouge , servez chaudement. Vous pouvez aussi , lorsque cette maniere de Crème est détendue sur la table , avoir du beurre chaud dans vôtre poêle , & la faire frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté , vous la verserez sur son plat , & la ferez courir doucement dans la poêle , pour lui faire prendre couleur de tous côtez. Vous la sucrerez , glacerez , & servirez de-même chaudement , le tout pour Entremets.

Pour rendre toute sorte de Crèmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de la farine de Ris ; elles en sont beaucoup meilleures. Encore qu'on n'y mette pas des œufs , on ne laisse pas d'en faire de bonnes avec du lait , si les personnes mangent au beurre ; & avec le lait d'amandes , si elles ne mangent qu'à l'huile. Il faut toujours qu'une pinte de lait revienne en cuisant à une chopine, afin que l'on ne rate point la farine.

Crème de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quart-

ron de sucre que vous ferez boüillir ensemble un quart-d'heure ; & après, vous délaierez un jaune d'œuf que vous mettez dans la Crème , & vous la ferez boüillir trois ou quatre boüillons. Otez-la ensuite de dessus le feu , & mettez-y du Chocolat, jusqu'à tant que la Crème en ait pris la couleur. Après, vous la remettrez trois ou quatre tours sur le feu ; & l'ayant passé dans une étamine , vous la dresserez où il vous plaira.

Crème douce.

Prenez trois pintes de lait nouvellement trait , & le faites boüillir ; & quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez reposer un moment. Vous ôterez toute la Crème qui sera par-dessus , que vous mettrez dans une assiette. Vous remettrez votre poële sur le feu , & vous ferez toujours de-même, jusqu'à ce que votre assiette soit pleine de la Crème que vous retirerez. Il faut y mettre des eaux odoriferantes, & n'oublier pas de la bien poudrer de sucre avant que de servir.

Crème blanche legere.

Il faut prendre trois demi-setiers de

lait & demi quarteron de sucre que vous ferez boüillir un demi - quart-d'heure Après vous l'ôterez de dessus le feu , vous y mettrez deux blancs d'œufs bien foüettez , remuant touûjours le tout ensemble. Remettez vôtre lait ou Crème sur le feu , faites-la boüillir quatre ou cinq boüillons en la foüettant touûjours. Ensuite vous la dresserez dans ce qu'il vous plaira ; & étant froide, vous l'arroserez d'eau de fleur d'orange , & vous la poudrez de sucre fin. Vous lui pouvez donner couleur avec la pêle rouge.

La Crème de Capelle se fait de-même que celle de Choco^lat.

Pour ce qui est des fausses à la Crème, voiez l'article des Artichaux, des Asperges, des Champignons, &c. comme aussi les Omelettes à la Crème de plusieurs fortes, & autres pièces que la Table indiquera.

C R E P I N E S .

Prenez de la roüelle de Veau & un morceau de lard , & les faites blanchir ensemble dans le pot. Etant refroidis , hachez-les avec de la panne , quelque blanc de ciboule , deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Battez

encore le tout dans un mortier, avec un peu de crème ou de lait, & des jaunes d'œufs ; & mettez ensuite cette farce dans des Crêpines, comme du Boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtière à petit feu, bien proprement & de belle couleur. Servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

Voiez ci-après, sous la lettre F. la manière des Foies-gras à la Crêpine.

C R Ê T E S.

Outre la part qu'ont les Crêtes de Coq dans les meilleurs Ragoûts & dans les Bisques, il s'en fait encore des Services particuliers pour Entremets ; surtout des Crêtes farcies, ou avec des Ris-de-Veau, ou avec des Foies-gras, ou avec des Champignons & Morilles, ou seules. En voici la manière.

Crêtes de Coq farcies.

Prenez des plus belles & des plus grandes Crêtes de Coq ; & faites-les cuire à demi. Ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe du couteau. Faites farce avec un blanc de Poulet ou de Chapon, moëlle de Bœuf,

lard pilé, sel, poivre, muscade, & un jaune d'œuf. Farcissez vos Crêtes, & les faites cuire dans un plat avec un peu de boüillon épais, & quatre ou cinq champignons par tranches: délaiez-y un jaune d'œuf crud; & mettez en servant, jus de citron & autre bon jus.

Pour conserver des Crêtes farcies.

Nettoiez-les bien, & les mettez dans un pot avec lard fondu, & les tenez un peu sur du feu sans cuire. Demi-heure après, mettez-y un peu de sel menu, un oignon piqué de clous, un citron par tranchés, du poivre, & un verre de vinaigre. Lorsque le lard commencera à se prendre, tirez-les, & les couvrez d'un linge & beurre fondu, comme on fait au reste que l'on veut conserver.

CROQUETS.

On appelle Croquets, certain composé d'une farce délicate, dont il s'en fait de gros comme un œuf, & d'autres comme une noix. On peut servir de ces premiers pour Entrée, du moins en hors-d'œuvres; & les autres ne sont que pour garnir. Prenez pour cela des

estomacs de Poulardes, de Poulets & de Perdrix. Hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tétine de Veau cuite, quelques ris-de-Veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toute sorte de fines herbes, avec un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait autant qu'on juge à propos : le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Avec cette farce, on forme les Croquets en rond; on les roule dans un œuf battu, on les pane en même-tems, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite avec du saindoux bien propre, & servir chaudement. La même farce sert à farcir des Fricandeaux, & pour les Filets mignons dont il sera parlé ci-après.

Pour les petits Croquets, on les peut faire de la même farce, ou de toute autre qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant que de les frire, avec une pâte comme celle des beignets de pomme. On les peut aussi fariner ou paner; & ils vous serviront pour garnir toute sorte de plats, où il y aura des Entrées de Volaille farcie : le tout servi chaudement.

D.

D A I N.

Maniere de l'accommoder.

SI on le veut manger rôti, lardez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, clous pilez, & le mettez tremper avec vinaigre, laurier & sel : faites-le rôtir à petit feu en l'arrofant ; & étant cuit, mettez anchois, capres, échalotes coupées, & citron verd dans la sausse, que vous lierez avec farine frite.

On le peut aussi piquer de menu lard, & le mettre à la marinade avec cinq ou six gousses d'ail : faites-le rôtir envelopé de papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de même, hors qu'il ne lui faut pas la marinade si forte.

Vous pouvez aussi servir pour grande Entrée, une cuisse de Fan avec la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits Pâtez ; & une Poivrade dessus, comme on en a vû un exemple page 29. Ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégoût, sucre, canelle, poivre

blanc , citron verd , un peu de sel , farine frite , échalote coupée : Vous ferez bouïllir le tout à petit feu , avec vin claret ou vinaigre , & tournerez de tems en tems vôtre Fan , afin qu'il en prenne le goût ; puis mettez capres en servant.

D. A U B E S.

Nous avons déjà expliqué une maniere de Daube pour le Poisson , dans le second article de la Carpe , page 175. Voici maintenant pour le gras.

Daube d'un Gigot de Veau.

Il faut ôter la peau du Gigot , le faire blanchir , le piquer de menu lard , & le mettre tremper en verjus , vin blanc , sel , un bouquet de fines herbes , poivre , laurier & clous : ensuite faites-le rôtir à la broche , l'arrofant dudit vin , verjus , & un peu de bouïllon. Etant cuit , faites une sausse avec le dégoût , un peu de farine frite , capres , tranches de citron , jus de champignons & un anchois ; & laissez-y mitonner quelque-tems vôtre Gigot de Veau avant que de servir , ce que vous ferez pour Entrée.

On peut accommoder de-même une Eclanche de Mouton à la Daube.

Daubes d'Oisons, & autres.

Vous larderez vos Oisons de moiën lard : assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, laurier, ciboules, citron verd, & les enveloppez dans une serviette. Faites-les cuire dans un pot, avec boüillon & vin blanc, & les laissez à demi refroidir dans leur boüillon. Servez sur une serviette, avec tranches de citron.

C'est de la même maniere qu'on peut faire cuire les Poulets d'Inde, Chapons gras, Perdrix, & autres pièces.

D I N D O N S.

Entre les manieres dont on peut accommoder des Dindons, soit rôtis, soit en ragoût, ces deux-ci sont sans doute des plus nouvelles, & celles par consequent qui meritent que nous en parlions les premieres. L'une, est une Entrée de Dindons farcis aux fines herbes; & l'autre, à l'essence d'oignons. On met encore des Dindons en Salmi & à la saussé au Jambon, comme d'autres pièces qu'on peut voir dans la Table.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des Dindons & les retrouffez pour rôtir, mais ne les faites point blanchir. Il faut détacher la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir. Cette farce se fait avec du lard haché crud, du persil, de la ciboule & toute sorte de fines herbes; le tout bien haché, & même pilé un peu dans le mortier & bien assaisonné. On farcit les Dindons entre la peau & la chair, & un peu dans le corps. Il les faut ensuite bien brocheter, & les faire rôtir. Etant rôtis, dressez les dans le plat, & mettez un bon ragoût par-dessus, composé de toute sorte de garnitures; & servez chaudement. Il s'en peut faire de-même pour les Poulets, Pigeons & autres Volailles: Et pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braise, les aiant farcis comme ci-dessus; étant cuits, les bien égoûter, & les servir avec un bon ragoût de truffes & ris-de-veau, le tout bien passé, dégraissé & garni de petits croquets.

*Entrée de Dindons à l'essence
d'Oignons.*

Il faut couper de l'oignon par tranches

ches, & les passer dans une casserole avec du lard. Etant passé, égouttez un peu de la graisse, mettez-y une pincée de farine & passez-le encore ensemble; puis y mettez de bon jus, quelques clous de girofle, & les autres assaisonnemens nécessaires. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine proprement; on le remet ensuite dans une casserole, on y jette un filet de verjus & un peu de coulis de pain. Vos Dindons doivent être rôtis, étant bien ficelés aux aîles, sur l'estomac & aux cuisses. Vous les dressez dans un plat, & jetez la sausse dessus bien chaudement; & servez avec propreté.

Autres Entrées de Dindons.

On sert quelquefois de petits Dindons, un piqué, & l'autre non, rien que bardé, sans être pané; servi au jus

D'autre fois, vos Dindons étant cuits à la broche bardez, enlevez les cuisses, les aîles & le blanc, & coupez-les par filets, que vous mettrez en ragoût aux Concombres passés au roux, avec une liaison roullée, & un morceau de citron en cuisant.

E.

ECHAUDEZ GLACEZ.

ON sert des Echaudez glacez pour Entremets , ou pour garnir : ils se font de cette maniere. Prenez les Echaudez à l'eau , selon la grandeur de vôtre plat : coupez-les par la moitié , comme vous feriez une orange , qu'il y reste de la croûte dessus & dessous ; mettez-les tremper dans du lait avec du sucre , à proportion de ce que vous aurez d'Echaudez. Couvrez - les & les mettez sur de la cendre chaude pour les tenir chaudement , environ quatre ou cinq heures : il ne faut pas qu'ils bouillent , car ils deviendroient en bouillie. On le tire ensuite hors de là ; & quand ils sont bien égouttez , vous les faites frire avec du saindoux neuf. Etant colorez , il les faut tirer proprement , les sucrer de sucre fin , & les glacer dessus ; après tourner les Echaudez , & les glacer de l'autre côté : & l'étant ainsi de tous les deux , les servir chaudement.

ECLANCHES.

Quoiqu'une Eclanche soit quelque

chose de fort commun, on ne laisse pas de la pouvoir accommoder de plusieurs façons qui peuvent faire honneur. Voions comment.

*Entrée d'une Eclanche de Mouton
farcie.*

L'Eclanche étant cuite, tirez-en toute la viande, qu'il n'y reste que les os attachez ensemble. On dégraisse cette chair, & on la hache bien avec du lard blanchi, un peu de graisse ou de moëlle, des fines herbes, de la ciboule & du persil, un peu de tétine de Veau, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, deux jaunes d'œufs & deux œufs entiers. Le tout étant bien haché & assaisonné, on met l'os dans le plat que l'on veut servir, & on fait paroître le petit bout de l'Eclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau. Vous faites un creux façonné comme est l'Eclanche : vous trempez les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache ; vous remplissez ce creux d'un ragoût de toute sorte de garnitures, bien passé & cuit, & bien assaisonné ; & on acheve de le remplir avec la farce, qui fait le même dessein qu'une Eclanche : le tout étant

bien pané, mettez-le au four pour lui faire prendre couleur. Etant coloré, tirez-le du four : ôtez bien la graisse qui est autour du plat ; & par une petite ouverture au-dessus, mettez-y un peu de coulis bien fait, & recouvrez-le pour le servir chaudement.

Autres manieres.

On fait une autre moyenne Entrée d'une grosse Eclanche de Mouton farcie à la crème. Vous la desosse & vous en prenez la chair, avec un morceau de Veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de Pœuf, & vous hachez bien le tout ensemble. Vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché, avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic & de thim, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines & un peu de coriandre. Vous mêlez & battez le tout dans un mortier, avec crème, jaunes d'œufs & mie de pain. Etant bien battu, vous en farcissez votre os en façon d'Eclanche : vous la dorez de blanc d'œuf, & mie de pain par-dessus ; & si vous voulez, vous la façonnez avec le dos du couteau. Vous la faites cuire au four sur un plat d'argent, ou

tourtierre, avec des bardes de lard dessous. Il faut que vôtre farce soit assez forte, afin qu'elle ne se casse pas au four. Vous pouvez garnir de petits Pâtez, Cotelettez de Veau farcies, Poulets marinez, ou autre garniture convenable ; que le tout soit bien propre & de belle couleur.

On fait encore une moienne Entrée, d'une Eclanche de Mouton farcie dans sa peau, passée en ragoût avec cus-d'artichaux, ris-de-Veau, truffes, champignons, foies-gras, pointes d'asperges, le tout bien assaisonné: garni de roulettes au fenouil & poupiettes farcies, & jus de citron en servant.

Eclanche de Mouton à la Roiale.

Il faut prendre l'Eclanche, ôter la graisse & la chair qui est autour du manche, la battre & la piquer à gros lardons. On peut aussi larder de-même quelque morceau de cuisse de Bœuf ou de Veau. Etant lardé, que le tout soit bien assaisonné, farinez l'Eclanche & la même viande, & lui faites prendre couleur dans du saindoux chaud. Après il la faut empoter avec toute sorte de fines herbes, quelque oignon piqué de clous.

de girofle , avec de bon boüillon ou de l'eau , le tout bien couvert , & la faire cuire long-temps. Etant bien cuite , il faut avoir un bon ragoût de champignons , truffes , cus d'artichaux , pointes d'asperges , ris-de-Veau , le tout bien passé : on y met aussi quelque bon coulis. Vous tirez l'Eclanche de dedans le pot ; vous la dressez dans son plat , & coupez vos morceaux de Bœuf ou de Veau , par tranches bien proprement , pour en faire une bordure tout autour : il faut faire en sorte que le lard paroisse à ces tranches. On met le ragoût par-dessus , bien chaudement : & si l'on veut que l'Eclanche en prenne bien le goût , quand elle est presque cuite , mettez-la cuire quelque peu dans le même ragoût ; & servez de même maniere. On peut aussi garnir de fricandeaux piquez , & marinade .

Entrée d'une autre Eclanche .

Prenez l'Eclanche , & ôtez-en la graisse comme ci-dessus. Lardez-la proprement , & l'assaisonnez bien : on la peut aussi larder de jambon crud. Il faut prendre la marmite , avec des bardes de lard & tranches de Bœuf ou de Veau , &

les y ranger comme pour une braise ; mettez-y ensuite votre Eclanche , avec du feu dessus & dessous ; & faites en sorte qu'elle prenne une bonne couleur . Lorsque cela sera , tirez cette viande & ces bardes de lard , & égouttez un peu de la graisse , sans néanmoins ôter encore l'Eclanche . Il faut mettre une bonne pincée de farine tout autour de la marmite , & lui faire prendre couleur avec l'Eclanche . Etant colorée , vous y remettrez la viande que vous aviez tirée , avec bon jus & un peu d'eau , & tiendrez la marmite , bien couverte , achevant de la faire cuire entièrement . Il faut que la sausse soit un peu liée . Si cela n'est pas , il y faut mettre un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'Eclanche , & le bien passer avec de bon jus . Vous y pouvez mettre aussi toute sorte de garniture ; pointes d'asperges , morilles , champignons , & faire cuire le tout ensemble ; même des truffes , des crêtes , & des ris-de-Veau , si l'on en a la commodité . Etant cuit , dressez votre Eclanche ; dégraissez bien le ragoût , & y mettez un filet de verjus . On peut garnir le plat de Cotelettes de Mouton ou de Veau farcies , comme on a dit ci-devant .

*Eclanche à la Chicorée, & aux
Concombres.*

Faites rôtir l'Eclanche, prenant garde qu'elle ne soit pas trop cuite. Cependant, faites un bon ragoût avec de la chicorée qui soit un peu blanchie & coupée par tranches. Prenez du lard, & faites un petit roux, avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Faites cuire de la sorte votre chicorée, qu'elle ne soit pas noire, & qu'elle ait un peu de haut goût, & vous la servirez sous votre Eclanche. Vous en pouvez faire de-même aux concombres : mais il faut que les concombres aient été marinez & coupez par petites tranches ; & les passer ensuite de même maniere. Si vous ne voulez pas servir l'Eclanche entiere, vous la pouvez couper par tranches bien minces, & les mettre dans le même ragoût : prenez garde qu'ils ne bouillent pas ensemble, & que la sausse ne soit ni trop liée, ni trop liquide. Le tout étant dégrailé, servez chaudement.

On peut encore servir une Eclanche cuite à la broche, avec une sausse Robert,

bert ,où il entre des capres & anchois; soit pour Hors-d'œuvres , soit pour Entrée même , étant garnie.

Vous pouvez aussi mettre une Epaule de Mouton de toutes les manieres qu'on a vû pour l'Eclanche.

E C R E V I C E S .

Les Ecrevices se peuvent accommoder de diverses manieres : on les peut mettre en Ragoût, en Hachis, en Tourte , les manger en Salade , & en faire des Potages , tant gras , que maigres.

Pour le Ragoût ; faites cuire vos Ecrevices dans du vin , vinaigre & sel : prenez ensuite les queuës , les pattes & le dedans du corps des Ecrevices , & les passez à la poële avec beurre roux fines herbes menuës , un morceau de citron verd , sel , poivre , muscade , un peu de farine frite ; jus de champignons & de citron en servant.

Vous servez le Hachis, garni des pieds marinez & frits , après en avoir tiré la chair ; & vous en faites un cordon autour du plat.

Pour la Tourte;voiez sous la lettre T. parmi les autres dont on y trouvera la

maniere: & page 70. pour les Ecrevices en Salade, auxquels vous pouvez faire la Ramolade qui y est marquée, après les avoir fait cuire avec vin, vinaigre, sel, poivre, clous, laurier & ciboules; & les servir entiers, avec persil verd.

On les peut aussi passer à la poêle à la fausse blanche, comme beaucoup d'autres choses. Voici pour le Potage d'Ecrevices.

Potage aux Ecrevices.

Le bouillon de ce Potage est celui de Poissons que nous avons décrit ci-devant: ainsi prenez vos Ecrevices, & les faites cuire à l'ordinaire. Etant cuits, tirez-les, & mettez toutes les queuees à part dans une casserole, avec des truffes, des champignons, cus-d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison; & passez ce ragoût, avec de bon beurre & un peu de farine. Etant passé, mouillez-le de bon bouillon de Poisson, ou autre: ensuite mettez-y vos laites, un bouquet de fines herbes, le tout bien assaisonné; & laissez-le cuire à petit feu.

Pour faire le Coulis, il faut piler toutes les jambes & cuisses de vos Ecrevices: étant pilées, les passer par l'éta-

mine, avec un peu de boüillon & une petite croûte de pain. Si vous voulez que vôtre Coulis soit plus rouge, vous ne prendrez que les jambes de vos Ecrevices. Le tout bien passé, mettez-le à part. Il faut avoir d'autres Ecrevices ; leur laisser la queuë, & en ôter seulement la coquille & les petites jambes, pour border vôtre Potage. Prenez la chair d'une bonne Carpe, & faites-en un bon hachis, qui vous servira pour le même Potage. Mitonnez-le de bon boüillon : étant mitonné, si vous avez un pain farci du même hachis de Carpe, avec quelques petites garnitures, vous pouvez les mettre proprement sur vôtre Potage, le garnir de vos Ecrevices, distribuer vôtre ragoût par-tout autour du pain, & l'arroser tout d'un tems de vôtre bon Coulis.

Vous pouvez aussi, pour garnir un semblable Potage, farcir les coquilles de vos Ecrevices d'une bonne farce de Poissons, qui soit un peu liée : les aiant farci, les fariner tant soit peu ; & quand on sera prêt de servir, les frire dans du bon beurre chaud, & garnir vôtre Potage proprement, aussi-bien que les plats ci-devant, sur-tout le Hachis d'Ecrevices.

On fera aisément toute sorte de Potages gras aux Ecrevices, qui se trouveront marquez dans ce Livre, en suivant ce que l'on vient de dire dans cet article, pour ce qui est du Coulis, hors qu'on se servira de jus & boüillon.

E P E R L A N S.

Nous ne parlerons point des Potages d'Eperlans au boüillon blanc & brun, ou en filets, que l'on peut servir; n'y aiant qu'à observer en cela la même chose, que pour d'autres Poissons. Voici seulement les Entrées qu'on en peut faire.

Vous les pouvez frire, & les servir à la sausse d'anchois fondus, avec beurre roux, jus d'orange, & poivre blanc.

Une autre-fois mettez-les en Casserole, les faisant cuire avec beurre & un peu de vin blanc, muscade, morceau de citron verd, un peu de farine frite; & en servant, mettez-y des capres & du jus de citron.

On les peut aussi faire cuire au court-boüillon, avec vin blanc, citron verd, poivre, sel & laurier; & les servir sur une serviette, avec persil & tranches de

citron, pour les manger au vinaigre & poivre blanc, ou bien y faire la Ramolade qui a esté dite, page 70.

E S T U R G E O N.

Entrées d'Esturgeon au gras.

On accommode l'Esturgeon au gras de diverses façons : l'une en maniere de Fricandeaux bien piquez ; & l'autre, à la Sainte-Menehout, par grosses tranches. On prend pour celui-ci, du lait, du vin blanc, une feuille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lard fondu : on fait cuire là dedans doucement, les tranches d'Esturgeon ; & ensuite on les pane & on les grille, & on y fait une sausse dessous, de même maniere qu'aux queuës de Mouton. Servez chaudement.

Pour les Fricandeaux du même Esturgeon ; après les avoir coupez & piquez, on les farine tant soit peu, & on leur fait prendre couleur dans du lard, ou du suindoux. Etant coloré, on les met dans une casserole, avec de bon jus & de fines herbes, quelques tranches de citron, des truffes, des champignons, des ris-de-Veau, & un bon coulis : Le tout bien dégraissé & cuit, on y met un filet

de verjus , & on le sert de même chaudement ; & tous deux pour Entrées & Hors-d'œuvres.

Autre maniere.

L'Esturgeon se peut aussi mettre en Haricot avec des navets. Vous le faites cuire à l'eau & au sel , poivre , thim , oignons & clous. Si vous avez du bouillon , vous y en mettez , & vous passez votre Esturgeon au roux avec du lard : ensuite vous le mettez égouter , & le jetez dans un coulis préparé , avec vos navets , un peu de jambon en tranches , ou haché menu. Servez avec jus de citron , & garnissez de marinade , ou autre chose.

Esturgeon en maigre.

Vous le faites cuire dans un bon court-bouillon , & le passez en ragoût avec champignons , qu'il soit de bon goût.

Il s'en fait aussi un Haricot avec des navets , comme en gras , le coupant par morceaux comme le doigt : & étant cuit à l'eau & au sel , vous le passez au roux ; & étant égouté , vous le jetez dans un

coulis de-même, & vous y mettez vos navets blanchis & assaisonnez.

F.

F A I S A N S.

ON peut servir deux Entrées de Faizans fort particulieres : l'une, en Pâté chaud ; & l'autre, à la sausse à la Carpe. Nous allons parler en ptemier lieu, de cette derniere.

Entrée de Faizans, sausse à la Carpe.

Il faut avoir des Faizans bien retrouffez, les barder d'une bonne barde de lard, les faire rôtir, & prendre garde qu'ils ne se sechent pas. Pour faire la sausse, prenez une casserole ; rangez au fond de bonnes tranches de Veau, comme si c'étoit pour faire du jus : mettez avec ce Veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignon, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une Carpe & la vuider, la laver dans une eau seulement, sans l'écailler ; la couper par morceaux, comme si c'étoit pour faire une étuvée, & l'arranger dans la même casserole. Allez.

sur le fourneau , pour lui faire prendre couleur , comme si vous vouliez faire du jus ; & ensuite mouillez-la de bon jus de Veau , avec une bouteille de bon vin de Champagne , une gouffe d'ail , des champignons hachez , des truffes , quelques petites croûtes de pain : Faites bien cuire le tout , prenant garde de ne point trop saler. Quand il est bien cuit , passez-le par l'étamine , à force de bras ; & faites que la sausse soit un peu liée. Si elle ne l'est pas , ajoutez-y quelque coulis de Perdrix , & mettez-la dans une casserole. Au paravant que de servir , mettez vos Faizans ficelez dans cette sausse , & les tenez chaudement ; & quand il sera tems de servir , dressez vos Faizans dans un plat , & la sausse par-dessus. On les peut garnir de pain de Perdrix ; dont il sera parlé ci-après en son rang.

Entrée d'un Pâté chaud de Faizans.

Prenez de la chair de Faizan & de la chair de Poularde , & un morceau de cuisse de Veau tendre : hachez bien le tout ensemble , avec du persil , de la ciboule , des champignons , des mousserons , quelques ris-de-Veau , du jambon :

cuit & du lard crud. Etant bien haché, & assaisonné de fines herbes & épices, fel & poivre; formez-en un bon godiveau, & faites une pâte un peu forte. Si vous voulez, vous en ferez un Pâté à deux abaisses, ou seulement avec une. Vous ferez bien cuire votre Pâté; & voulant servir, vous le dégraisserez, & y mettrez un coulis de champignons: Servez chaudement.

F A R C E.

On fait d'une infinité de sortes de Farces, qu'il seroit difficile de particulariser mieux, qu'en parlant de chaque chose où on les emploie. On a vû ci-devant, par exemple, comment on compose celle des Croquets, des Cotelettes de Veau & de Mouton, des Dindons, des Eclanches; & ainsi du reste. On renvoie donc à chacun de ces articles, pour trouver la maniere de chaque Farce; & nous n'expliquerons ici, que la Farce de Poissons.

Pour faire une bonne Farce de Poissons.

Il faut prendre des Carpes, des Brochets, & autres Poissons que vous aurez;

le tout haché sur la table. Il faut faire une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hacher des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule; & après avoir formé l'omelette, mettez le tout sur la Farce, bien haché & bien assaisonné. On y peut mettre une mie de pain trempée dans du lait du beurre, & quelques jaunes d'œufs; faites, en un mot, que votre Farce soit bien liée. Elle vous peut servir pour farcir des Soles & des Carpes sur l'arête; pour faire de petites Andouillettes, pour farcir des Choux former de petits Croquets, des Pigeons, & toute autre chose que vous jugerez à propos, comme si c'étoit en jours gras.

F I L E T S.

Nous avons remarqué ci-dessus, ce qui regarde la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au concombre; & nous avons observé en cet endroit, qu'il s'en peut faire de-même de toute autre sorte de Filets. Voici pour les Filets mignons, que l'on sert dans les Entrées pour hors-d'œuvres.

Pour faire des Filets mignons.

Il faut avoir de bons Filets de Bœuf,

Royal & Bourgeois. F. 251

de Veau, ou de Mouton ; les couper par grandes tranches , & les bien applattir sur la table. Il faut ensuite avoir une Farce , composée de-même qu'on verra pour le Pain au Veau , hors qu'elle sera liée de quelques jaunes d'œufs. Il y entre du lard , de la roüelle de Veau , un peu de graisse de Jambon cuit , quelque chair de Volaille , avec du persil , de la ciboule, des truffes & des champignons, du pain trempé dans du boüillon ou du lait , & un peu de crème de lait. Vôtres farce étant faite , étendez-la sur vos Filets , suivant la quantité que vous en aurez , & roulez-les bien fermes. Après il faut avoir une casserole qui ne soit pas trop grande. Rangez des bardes de lard au fond , & quelques tranches de Veau bien battuës ; mettez-y ensuite vos Filets farcis, bien assaisonnez, avec toute sorte de fines herbes , & quelques tranches de ciboule & citron. Couvrez-les par-dessus de-même que dessous , & les mettez à la braise feu dessus & dessous , mais qui ne soit pas trop ardent, afin qu'ils cuisent doucement. Etant cuits , il les faut tirer , laisser bien égoutter la graisse , & les servir chaudement, avec un bon coulis comme on juge à propos , & jus de citron. On y fait

aussi un petit ragoût de truffes , si l'on veut Si vous avez à faire quelque autre entrée de Volaille farcie , vous pouvez y employer la même farce , & les mettre à la braise avec vos Filets : & pour les distinguer, quand tout sera cuit, vous y ferez des ragoûts ou coulis differens ; vous égoûterez bien la graisse, & servirez chaque chose à part, le tout chaudement.

Filets de Poularde à la crème.

Il faut prendre des Filets de Poulardes rôties , & les couper par morceaux. Prenez une casserole , avec un peu de lard & du persil ; & l'ayant passé avec un peu de farine , mettez-y des cus-d'artichaux coupez en quatre, quelques champignons & tranches de truffes, un bouquet de fines herbes , un peu de boüillon clair , & les assaisonnez bien. Etant cuits, mettez-y vos Filets ; & un peu auparavant que de servir , versez y un peu de crème de lait , & les tenez chaudement. Pour les lier , vous délaiez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème ; & l'ayant passé proprement , vous servirez tout d'un tems , aussi pour Entrées & Hors-d'œuvre.

On sert encore des Filets de Poularde au blanc, aux huîtres & aux concombres ; des filets de Mouton aux truffes ; d'autres en tranches au jambon ; & ainsi de plusieurs autres qu'on verra par la Table.

Pour les Filets de Poissons qu'on peut servir en Salade le Carême, voyez ci-devant, page 70.

F O I E S.

Entremets de Foies-gras à la Crêpine.

Il faut avoir des Foies-gras ; prendre les plus maigres, & les hacher avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques ris de-Veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit ; le tout bien haché, & lié d'un jaune d'œuf. Coupez de la crêpine par morceaux, selon la grosseur de vos Foies, pour les pouvoir bien rouler dedans ; mettez de la farce sur cette crêpine coupée, & ensuite un Foie gras dessus, & puis encore de la farce par-dessus ; & faites que le tout soit bien renfermé dans la crêpine. Vous mettrez ces Foies ainsi accommodés, sur une feuille de papier, pour les faire guiller avec un peu de

Lard fondu ; ou bien dans une tourtière ; & les mettez au four. Etant cuits, tirez-les, égoutez bien la graisse, & les dressez dans un plat, avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel ; & aiant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

Entremets de Foies-gras & Champignons.

Après avoir levé proprement l'amer de vos Foies, prenez une tourtière & mettez quelques bardes dessous, & les Foies dedans : assaisonnez-les, & les couvrez d'autres bardes de lard par-dessus ; & les aiant bien couverts, mettez-les cuire au four, prenant garde qu'ils ne sechent trop. Prenez des champignons bien épluchez & bien lavez : mettez-les dans un plat avec un peu de lard, & un filet de verjus ; les aiant auparavant desséchez de leur humidité, en les mettant sur le feu. Passez à part quelques tranches de Jambon, avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes. Etant passé, mettez-y du bon jus de Veau qui ne soit pas salé, & faites-le cuire avec les champignons & les Foies bien égoutez, le tout dans

la même fausse. Sur la fin, liez-la de quelque liaison, s'il est besoin; & l'ayant dégraissée, mettez-y un filet de vinaigre, & servez chaudement. On garnit le plat de tout ce qu'on veut, pourvû que ce soit des pièces d'Entremets.

Autres Foies gras, pour Entremets.

Il faut prendre des Foies-gras, qu'ils soient bien propres, & avoir une tourtiere. A chaque Foie, faites-y une petite barde de lard, & les rangez séparément dans la tourtiere, & les Foies dessus bien assaisonnez. Vous les recouvrirez d'une autre barde de lard, & panerez proprement, pour les mettre au four & les faire bien cuire, qu'ils soient d'une belle couleur. Quand ils seront cuits & bien colorez, tirez-les du four, & les rangez proprement dans un plat, les aiant bien égouttez. On y peut mettre un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange; & ensuite servir sur le champ, tout chaud.

Foies-gras au jambon.

Prenez du jambon, que vous couperez bien mince, & le passez au roux, &

vos Foies, avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Vous les ferez cuire a petit feu, bien assaisonnez, avec un morceau de citron ; & les servirez au jus de bon goût, pour Hors-d'œuvres, & Entremets.

Foies-gras à la braise.

Vous les poudrez de sel menu & poivre ; & les aiant envelopez d'une barde de lard, & mis dans une feuille de papier, que vous mouillez un peu par-dessus, de peur qu'ils ne brûlent, vous les ficellez & les mettez entre deux braises, cuire doucement. Servez avec le jus.

Autre Entremets de Foies-gras.

Prenez les Foies ; & aiant levé l'amer proprement, faites-les un peu blanchir : tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche, & les mettez après, avec la même eau, dans un plat, bien assaisonnez. Hachez-y un peu de champignons, des truffes, du persil & de la ciboule, & mettez cuire le tout ensemble. Pour ce qui est des Foies, envelopez-les dans de bonnes bardes, comme ci-dessus, & mettez-les au four, qu'ils prennent belle couleur ;
& en

& en cas qu'ils n'en aient pas assez, donnez-leur-en avec la pêle rouge. Quand il faudra servir, égouttez bien la graisse; rangez vos Foies dans un plat, & mettez-y un peu de jus par-dessus, avec le jus d'une ou deux oranges.

F R I C A N D E A U X.

Les Fricandeaux servent non-seulement pour garnir des Entrées fort riches, mais aussi pour en faire des plats particuliers: Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer: mais quelquefois aussi on les farcit, comme quand on en fait un plat; ce qui se pratique de cette manière.

Pour les Fricandeaux farcis:

Il faut avoir de la cuisse de Veau coupée en Fricandeaux un peu minces, & les piquer: après vous les rangerez sur la table, le lard en-dessous; vous mettrez sur le milieu, un peu de quelque bonne farce, & vous passerez la main sur le bord, l'ayant trempée dans de l'œuf; afin que le Fricandeaue que vous mettrez par-dessus, s'y attache bien, & qu'il soit comme une même chose. Le lard doit paroître de tous côtés. Rangez ces Fri-

candeaux dans une casserole, & les mettez sur de la braise, bien couverts; mais point de feu dessus, & qu'il ne soit pas trop ardent. Il leur faut faire prendre couleur des deux côtes, ensuite les tirer, & égouter un peu de la graisse; afin qu'on y puisse faire un petit roux avec un peu de farine: après vous les mouillerez avec de bon jus qui ne soit pas noir, & les remettrez dans la casserole, pour les faire bien cuire. Si l'on veut s'en servir pour garnir, on les laisse de la sorte: mais si vous voulez qu'ils vous servent de plat, il y faut mettre quelques truffes, des champignons & ris-de-Veau, quelque bon coulis de pain; & dégraisser bien le tout. Avant que de servir, jetez-y un filet de verjus; rangez-les dans un plat, vôtre ragoût par-dessus, & servez chaudement. Plusieurs appellent cette sorte de Fricandeaux; du *Veau à l'escalope*.

Voiez ci-après, des Fricandeaux pour faire une grenade.

F R U I T S.

Pour faire des pâtes de diverses sortes de Fruits.

A l'égard de la Groseille blanche, il

ne faut pas qu'elle soit trop mûre. Pour les autres sortes de fruits, n'importe pas. Il faut prendre ces fruits, chaque chose à part, & les bien éplucher. Après, vous les mettez dans une poêle à sucre, avec un peu d'eau. Si vous en voulez faire de la gelée, vous pouvez tirer l'eau de chaque Fruit à part. Etant blanchis avec ce peu d'eau, vous verserez le tout sur une étamine, & les laisserez bien égouter: cette eau dont ils s'égoteront vous servira pour votre gelée. Quand chaque Fruit sera bien égouté, aiez une gâche ou spatule; & passez-les par l'étamine, le tout séparément dans differens plats d'argent; de maniere que cela sera comme une marmelade. Il faut avoir un fourneau alumé, mettre un de ces plats dessus, & avec la gâche à la main, dessécher proprement cette pâte, en sorte qu'il n'y reste point d'humidité. Vous en ferez de même à chaque pâte, & les laisserez refroidir dans leur plat: Il faut avoir une grande poele a sucre, & y mettre sept ou huit livres de sucre, selon la quantité de vos pâtes. Vous y mettrez de l'eau, & un blanc d'œuf fouëtté, & l'écumerez quand il boüillira; car après trois ou quatre boüillons; il se fera une grosse écume, qu'il faut

ôter avec soin, afin que vôtre sirop soit bien clair. Après il le faut faire cuire à grande plume ; & étant cuit, ranger vos plats de marmeladès, & y verser de ce sirop, suivant la quantité de vos pâtes. Délaiez bien chaque chose à part : Ensuite il faut avoir des ardoises, & divers petits moules de fer blanc faits en cœur, en carré, en fleur-de-lys, & autres manieres. Rangez ces moules sur les ardoises, & remplissez-les avec la cueillere à main, de vôtre pâte ou marmelade, ne les confondant point les unes avec les autres sur les ardoises. Vous mettrez ces ardoises dans l'étuve, avec un peu de feu dedans, & la fermerez bien, afin que vos pâtes se glacent. Quand elles auront pris glace, & qu'elles seront fermes, vous les ôterez des moules. Elles vous peuvent servir pour long-tems, pourvû que vous en ayez soin dans vôtre étuve.

Pour la gelée de ces Fruits, prenez de cette eau qui s'en sera égoûtée, chacune à part ; & faites-la cuire avec du sucre, bien clarifié & cuit en perle. En cuisant, ôtez de tems en tems l'écume avec du papier ; & après que vôtre gelée sera cuite, remplissez-en des pots, que vous laisserez refroidir. Quand elle sera frôit-

Royal & Bourgeois. G. 267

de , couvrez-la avec du papier , & ficelez les pots tout d'un tems , écrivant au-dessus le nom de la gelée que ce sera, suivant les Fruits dont vous aurez pris lieu.

G.

GALANTINE.

ON a expliqué dans l'article des Cochons de lait , page 197. ce que c'est qu'un Entremets de Galantine ; & l'on y a marqué la maniere de le servir, & de-quoi le garnir. On ajoutera seulement ici , qu'on le peut aussi garnir de sa peau bien panée , & bien colorée par le moien de la pêle rouge ; & au surplus on renvoie le Lecteur à l'endroit qu'on vient d'indiquer.

GALIMAFRÉE.

Ce n'est pas une chose fort nouvelle, ni fort difficile, que de mettre une épau-
lè de Mouton, ou autre chose , en Galimafrée : cependant , comme cela peut servir à diversifier les Services , dans les Ordinaires où l'on a plus de viande de Boucherie que de Volaille , en voici la maniere.

Levez la peau de l'épaule de Mouton; qu'elle tienne néanmoins au manche: hachez la chair menuë, passez-la à la poële avec lard fondu, fines herbes, ciboules entieres que vous ôterez, sel, poivre, muscade, champignons, citron verd, & du boüillon pour cuire le tout ensemble; ensuite vous le dresserez sous vôtre peau, que vous pouvez paner & colorer, & jus de citron, & autre bon jus en servant.

G E L E E .

Nous venons de remarquer ci. devant, page 260. la maniere de faire la Gelée de Fruits: & dans l'article du Blanc-manger, page 134. & 135. on a vû la Gelée qu'il faut faire pour cela; & celle de corne de Cerf pour les jours maigres. Voici de la Gelée pour les malades, que ceux qui se portent bien trouveront encore meilleure, la servant pour Entremets, comme le reste.

Maniere de faire de la Gelée.

Il faut prendre des pieds de Veau, selon la quantité de Gelée qu'on veut faire. Aiez. aussi un bon Coq; & aiant

bien lavé le tout, mettez-le dans une marmite, & remplissez-la d'eau à proportion. Après faites la cuire, & écumez sur-tout avec soin. Quand ces viandes sont presque défaites, c'est signe que votre gelée est assez cuite. Prenez garde qu'elle ne soit pas trop forte. Il faut avoir une belle casserole; passer la Gelée par l'étamine, rien que le bouillon; la bien dégraisser, avec deux ou trois ailes de plume; y mettre du sucre à proportion, de la canelle en bâton, deux ou trois clous de girofle, l'écorce de deux ou trois citrons, dont vous garderez le jus. Vous ferez cuire quelque peu votre Gelée avec tout cela; & cependant faites de la neige avec quatre ou six blancs d'œufs: pressez-y le jus de vos citrons, & versez le tout dans la Gelée, les remuant un peu de tems ensemble sur le fourneau. Laissez-les ensuite reposer, jusqu'à ce que le bouillon s'élève, prêt à répandre hors de la casserole. Il faut alors avoir la chauffe prête, vider la Gelée dedans, & la passer deux ou trois fois, jusqu'à tant que vous la voyez claire. Lorsque la Gelée cuit avec les viandes, il y en a qui y mettent un peu de vin blanc. Pour la servir, il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin

qu'elle prenne proprement dans vos plats.

Couleurs qu'on peut donner à la Gelée

Ces couleurs étant bien menagées, peuvent faire un effet fort agreable dans un Blanc-manger, ou autre semblable. On peut, par exemple, laisser de la Gelée dans sa couleur naturelle; en blanchir d'autre, avec des amandes pilées & passées à l'ordinaire: pour la jaune, y mettre quelques jaunes d'œufs: à la gris-de-line, un peu de cochenille: pour la rouge, du jus de betterave, ou du tornesol de Portugal: pour la violette, du tornesol violet, ou poudre de violette: & pour la verte, du jus de feuilles de poirée, que vous ferez cuire & consumer dans un plat, afin d'en ôter la crudité.

G I G O T.

Il n'est plus ici question d'un Gigot de Mouton, puisqu'on en a montré assez de manieres sous le mot d'Eclanche; on a même vû page 230. la maniere de mettre un Gigot de Veau à la Daube: en voici encore quelques autres.

Gigot de Veau farci.

Il faut faire la farce de la même chair, avec graisse & lard, fines herbes, ciboules, poivre, muscade, sel, jaunes d'œufs crus & champignons; & l'ayant coufû, faites-le cuire avec bon boüillon. Vous en pouvez faire une Entrée, ou le servir en Potage, faisant un coulis de jaunes d'œufs cuits & amandes, passez par l'étamine avec le même boüillon. En servant, mettez jus de citron & bon jus; & garnissez de champignons farcis & en ragoût, ou autre chose que vous aurez, comme cotelettes, ris-de-veau, &c.

Gigot de Veau à l'estoufade.

Lardez-le de gros lard, & le passez par la poêle; mettez-le étoufer dans une terrine, avec champignons, une cueillerée de boüillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, passez farine par la poêle, pour lier la sausse; & garnissez de pain frit, ris-de-veau, & jus de citron en servant.

GRILLADE.

Quand on a quelque Volaille froide , comme Poulets d'Inde ou autre ; pour en faire une Entrée, vous en pouvez prendre les aîles , les cuisses & le croupion ; les griller avec sel & poivre , passer farine par la poêle avec lard fondu , y mettre huîtres , anchois , capres, muscade , un peu de laurier & de citron verd , un filet de vinaigre & un peu de bouillon ; & faire mitonner le tout ensemble.

GRIVES

On peut imiter pour les Grives, les apprêts qu'on trouvera pour les pièces approchantes. Il s'en peut faire entre autres, un Pâté chaud & un Ragoût ; les passant à la poêle, pour ce dernier, avec lard fondu, un peu de farine , un bouquet de fines herbes , poivre , sel , muscade , un peu de vin blanc , capres & jus de citron en servant.

Pour le Potage qu'on en a marqué au bouillon brun , passez-les de-même avec lard fondu, les aiant vuidées ; & mettez-les cuire avec du bouillon propre a cela, comme on a vû , lettre B. page 154.

Passiez aussi les foies à la poële avec le même lard ; & ensuite pilez-les , & les passez par l'étamine avec le même bouillon : & vous le mettrez dans vos Grives , ou sur vôtre Potage , l'ayant dressé & garni de champignons.

G O D I V E A U .

On a déjà pû voir diverses manieres de Godiveaux pour différentes choses : il suffira de toucher ici la maniere de faire le Godiveau d'un Poupeton , qui peut servir pour beaucoup d'autres semblables.

Pour faire le Godiveau d'un Poupeton.

Prenez de la cuisse de Veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi , le tout bien haché. Mettez-y quelques truffes & champignons hachez, de la ciboule , du persil , une mie de pain trempée dans de bon jus , quatre œufs, deux entiers & deux jaunes ; & formez le Poupeton comme un Paté dans la casserole , avec des bardes de lard dessous. Il faut avoir des Pigeons bien passez , avec toute sorte de fines herbes & de bonnes garnitures , & quelques petites

tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné Mettez vos Pigeons dans le Poupeton , & achevez de les couvrir avec la farce. Afin qu'il ne creve pas , on bat un œuf , & avec la main on l'accommode proprement. On renverse dessus les bardes qui sont autour ; & on le fait cuire à la braise , à petit feu dessus & dessous. C'est ce qu'on appelle un Poupeton farci de Pigeonneaux. On le sert pour Entrée. On en peut farcir de Cailles , ou autres semblables choses.

G R E N A D E.

Pour faire une Grenade , il faut avoir une quantité de fricandeaux piquez de petit lard , & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande. Mettez-y de belles bardes de lard dessous, & rangez vos fricandeaux, le lard en-dehors; qu'ils soient en pointe au milieu , & qu'ils se touchent l'un l'autre , de peur que cela ne se défasse en cuisant : on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu , dans lequel on mouille la main , pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le creux que cela fait , & tout autour ,

un peu de la farce des Mirotons, ou autre godiveau; réservant le milieu pour y mettre six Pigeons, passez en ragoût de ris-de-veau, truffes, champignons & petites tranches de jambon, le tout bien assaisonné; & le ragoût, on le jette dedans aussi, comme si c'étoit un Poupeton. On couvre le dessus du reste de la farce, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf; & on joint les fricandeaux tout contre. On met par-dessus encore quelques bardes de lard, & on le fait cuire à la braise, afin qu'il prenne belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sens dessus dessous; & l'ayant bien dégraissé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux, comme à une Grenade, & servirez chaudement.

G R E N A D I N

*De Poularde, Poulets, Pigeons, Perdrix,
& de toute sorte d'autres Volailles.*

Il faut faire un bon godiveau, de la même manière que pour les Poupetons ci-devant; se souvenir de lier le godiveau de jaunes d'œufs, & avec de la mie de pain trempée dans de bon jus, ou dans une goutte de crème de lait. Le

godiveau étant fait, prenez une tourtiere suivant la grandeur de vôtre plat, & y mettez des bardes de lard bien minces : mettez vôtre godiveau sur ces bardes ; & avec la main trempée dans un œuf battu , formez un creux selon la grandeur de vôtre assiette ou plat , élevant les bords de la hauteur de trois doigts , & qu'ils soient un peu résistans. Prenez vos Poulardes cruës , ou autres Volailles ; coupez-les en deux, & les battez bien. Passez-les ensuite dans une casserole , avec du lard , du persil & de la ciboule , & un peu de farine ; & y mettez ensuite un peu de jus , les assaisonnant bien. On y ajoute des truffes en tranches, des champignons & ris-de-veau. Le tout étant presque cuit , en sorte qu'il n'y ait pas grand' fausse , rangez ces volailles dans vôtre Grenadin , & le panez proprement par-dessus , pour lui faire prendre couleur au four. L'ayant tiré , il le faut bien égoutter , couper les bardes autour , & le faire couler sur vôtre plat & assiette. On y peut mettre un coulis de champignons , & servir chaudement pour Entrée.

G R U O T.

Entremets de Gruot.

Il faut prendre du Gruot , le mettre dans une petite marmite , la remplir de lait , avec un morceau de canelle en bâton , un peu d'écorce de citron verd , de la coriandre , un peu de sel , & un clou de girofle. Faites-le boüillir jusqu'à tant qu'il forme une crème délicate:après cela, passez-le par l'étamine; & l'ayant vidé dans une cuvette, mettez-y un peu de sucre. Tenez. le ensuite sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent , parce qu'il ne faut pas qu'il boüille davantage. Il le faut remuer de tems en tems légèrement ; & quand le sucre sera fondu , posez-le sur de la cendre chaude & le couvrez de maniere qu'il s'y formera une toile épaisse dessus. Vous le servirez chaudement dans la même cuvette

H.

H A C H I S.

POur faire un *Hachis de Perdrix* , vous observez le même que vous feriez pour un Hachis ordinaire de Mou-

ron. Vous y pouvez ajouter du jambon, le délaier avec bon jus; & garnir de petits croûtons de pain frit, & jus de citron en servant.

Dans un *Hachis de Carpe*, mettez-y un peu de capres, champignons, truffes, & autres garnitures que vous aurez; le tout bien haché & bien assaisonné.

Il y a encore d'autres Hachis, que l'on trouvera par le secours de la Table, aux lieux où ils se rapporteront en particulier.

H A R I C O T S.

On a vû ci-devant la maniere de faire un Haricot de Mouton, page 208. On en peut aussi faire de Poissons, comme page 163. & autres. Voici pour les Legumes qu'on nomme Haricots.

Maniere de conserver & accommoder des Haricots.

On en peut conserver de deux façons, ou confits dans du vinaigre, de l'eau & du sel, comme les concombres, ou bien sechez, après les avoir épluchez. & blanchis. On les fait secher au Soleil, & quand ils le sont bien, vous les mettez dans un lieu qui ne soit point hu-

vide. Pour les faire revenir, vous les faites tremper durant deux jours à l'eau tiède; & ils reprennent presque la même verdeur, que quand on les a cueillis. Vous les faites ensuite blanchir, & vous les accommodez à l'ordinaire. A ceux que l'on confit ou marine; quand ils sont bien assaisonnez dans un pot, avec quelques clous & un peu de poivre, il faut les bien couvrir: de peur qu'ils ne se gâtent, on peut y mettre du beurre fondu par-dessus. A mesure que vous les voulez emploier, vous les faites tremper dans de l'eau, comme les autres, afin qu'ils se dessalent bien; & après ils vous peuvent servir, ou pour Salade, ou pour Entremets, après les avoir blanchis & passez à la crême.

H A T T E L E T T E S.

Les Hattelettes sont encore une pièce d'Entremets: voici ce que c'est. Prenez des ris-de-veau, & les faites blanchir: il les faut couper en petits morceaux, avec des foies & du petit lard blanchi, & passer le tout avec un peu de persil, de ciboule & de farine, & le bien assaisonner. Etant presque cuit, en sorte qu'il y ait un peu de saussé, & qu'elle

soit liée ; faites de petites Hattelottes ; & y embrochez vos morceaux de foies , de ris-de-veau & de petit lard , selon la grandeur de vos Hattelottes : trempez-les dans la fausse ; & les aiant panez , vous pourrez les faire griller , ou frire.

On en garnit aussi des plats de Rôti.

H U Î T R E S .

Maniere d'accommoder des Huîtres.

Il les faut mettre dans une casserole , avec un peu d'eau & du verjus , & leur faire donner un bouillon. Tirez les ensuite de là ; & l'eau qui est dans les écailles , conservez-la , pour la mettre dans les ragoûts , lorsqu'on est prêt à servir.

On fait de cette sorte une Entrée de Poulets farcis aux Huîtres , comme on le marquera dans l'article des Poulets , lettre P. & l'on a déjà observé la maniere d'accommoder du Brochet & autres Poissons aux Huîtres , page 160. & un Canard aux Huîtres , qui se pratique à l'égard de beaucoup d'autres choses. Voici pour servir des Huîtres en particulier.

Huîtres à la daube.

Vous prendrez des Huîtres que vous ouvrirez , & les assaisonnerez de fines herbes , comme persil , ciboule , thim , basilic , fort peu dans chaque Huître ; & aussi du poivre & un peu de vin blanc. Ensuite vous les recouvrirez de leur couvercle , & les mettrez au feu sur un gril ; & de tems en tems vous mettrez la pêle rouge par-dessus. Etant prêt à servir , vous les dresserez , & servirez découvertes.

Huîtres farcies.

Vous ouvrez vos Huîtres & les faites blanchir ; après vous les hachez bien , avec persil , ciboule , thim , sel , poivre , anchois & bon beurre. Vous faites tremper une mie de pain , que vous y mêlez , avec muscade & autres épices douces , deux ou trois jaunes d'œufs , & vous pilez le tout ensemble. Vous en farcissez vos coquilles d'Huîtres ; & les aiant dorées ou panées , vous les mettez cuire au four sur un gril , & les servez à sec , ou avec jus de citron.

Huîtres marinées & frites.

Après les avoir fait mariner au jus de

citron, on les peut mettre en beignets ; & les frire de belle couleur.

H U R E S.

Hures de Poisson.

Nous avons remarqué dans l'article du Brochet, page 161. qu'on en peut mettre la Hure au court-boüillon. On la peut aussi servir en Potage, de-même que d'autres ; sur tout celle de Saumon salé, pour laquelle observez ce qui suit.

Ecaillez vôtre Hure de Saumon ; lardez-la de lardons d'Anguille, assaisonnez de poivre ; passez-la à la poêle avec beurre roux, & faites-la cuire dans une terrine, avec purée claire, fines herbes & citron verd : ajoûtez-y des capres, champignons & huîtres passez à la poêle, au beurre roux, avec un peu de farine ; & dressez le tout proprement sur vôtre Potage, avec jus de citron en servant.

Entremets d'une Hure de Sanglier.

Il faut prendre la Hure, & la bien faire brûler à feu clair ; ensuite la froter avec un morceau de brique, à force de bras, pour en ôter tout le poil. Vous

acheverez de la ratifler avec le couëteau, & la nettoierez comme il faut. Aprés cela, vous la desosserez, ôtant les deux mâchoires & le museau: vous la fendrez en-dessous, de maniere qu'elle se tienne attachée dessus par sa peau; & vous ôterez la cervelle & la langue. Vous prendrez vôtre couteau, & avec la pointe, vous ferez penetrer du sel dans toute la chair. Ensuite, vous la remettrez & joindrez ensemble, & la ficelerez bien, l'envelopant dans une serviette. Il faut avoir un grand chauderon, & la mettre dedans proprement, avec une grande quantité d'eau, toute sorte de fines herbes, de la panne de Cochon, de la coriandre, deux feüilles de laurier, de l'anis, du clou de girofle & muscade rompuë, & du sel, si vous croiez qu'il n'y en ait pas assez. Il y faut encore de l'oignon & du romarin: & étant à demi cuite, vous y mettrez une bouteille de bon vin, & acheverez de la faire cuire l'espace de douze heures. On peut aussi faire cuire la langue dans le même bouillon. Si vous avez le tems, vous pouvez laisser la même tête dans son sel, & la saler auparavant que de la faire cuire. Etant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon; en-

suite tirez-la, rangez-la proprement dans un plat, & la servez froide, entiere, ou par tranches.

I.

J A M B O N .

Pour faire l'essence de Jambon.

IL faut avoir de petites tranches de Jambon crud, les battre bien, & les passer dans la casserole avec un peu de lard fondu : mettez-les sur un rechaut allumé; & aiant une cueillere à la main, faites-lui prendre couleur avec un peu de farine. Etant coloré, on y met de bon jus de Veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gouffe d'ail, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachez, des truffes hachées, quelques croûtes de pain, & un filet de vinaigre. Lorsque tout cela est cuit passez-le proprement par l'étamine, & mettez ce jus en lieu propre, sans qu'il bouille davantage: Il vous servira pour toute sorte de choses où il entre du Jambon.

Pour faire le Pain au Jambon.

Passiez vos tranches de Jambon comme

ci-devant , hors qu'il n'y faut point de champignons , ni les passer par l'étamine. Etant cuit , s'il n'est pas assez lié , on y mettra un peu de coulis de pain. Il faut avoir un pain de Potage , le fendre par le milieu , de maniere que les deux croûtes , dessus & dessous , soient entieres: ôtez la mie de dedans , & faites-le sécher & prendre couleur à l'air du feu , ou au four , qu'il soit roux. Quand on sera prêt à servir , prenez les deux croûtes , joignez-les ensemble dans un petit plat , les ayant fait un peu tremper dans la sausse : mettez vôtre ragoût dedans , & la sausse entre deux. On peut garnir avec des foies a la crépine , & servir pour Entremets.

Pâté de Jambon.

Aiez un bon Jambon , ôtez la peau ou couïenne , & la mauvaise graisse ; coupez le manche , & levez l'os du milieu , Après envelopez-le de bardes de lard & tranches de Bœuf , avec de fines herbes & épiceries , des tranches d'oignons , une feüille de laurier ; & étant ainsi bien couvert , mettez-le à la braïse , un couvercle par-dessus , qu'il ne respire de nulle part. Vous le ferez cuire environ

douze ou seize heures , que le four ne soit pas trop ardent:étant cuit , laissez-le refroidir dans la même emarmite. Formez cependant une grosse pâte , avec un peu de beurre , un œuf , de l'eau & de la farine. Prenez le plat dans lequel vous voulez servir , & faites un grand bord autour avec cette pâte ; que ce bord soit épais & ait du pied , afin qu'il puisse soutenir : parce qu'il n'y a point de fond. On façonnera ce rebord en-dehors , avec de petites fleurs-de-lys & autres ouvrages. Faites-le cuire dans le four ; & étant cuit , tirez votre Jambon , ôtez-en toute la graisse qui est autour , & le mettez dans votre plat avec le jus qu'il aura rendu. Vous mettrez aussi des mêmes tranches de Bœuf pour remplir les intervalles , & de la graisse ; & l'acheverez de remplir , comme s'il avoit été fait dans le Pâté. Il y faudroit un peu de persil haché , & le poudrer de chapelûre de pain ; lui faire prendre couleur avec la pêle du feu rouge , & servir froidement.

Autre Entremets de Pâté de Jambon.

Otez la peau & la mauvaise graisse ; coupez le bout & le desossiez comme ci-devant

dévant. Faites une grosse pâte bise, avec de la farine de seigle & de l'eau ; dressez votre Pâté rond , d'une grande hauteur : mettez au fond une quantité de lard haché & pilé ; rangez-y ensuite le Jambon , & y mettez des feüilles de laurier , quatre ou cinq tranches de citron , & plusieurs autres bardes de lard au-dessus. Couvrez-le ensuite de l'abaissé : le tout façonné , dorez-le d'un jaune d'œuf , & le faites cuire au four des six heures ; & servez froid.

Jambon en ragoût à l'hipocras.

Il faut passer des tranches de Jambon cruës par la poële ; faire une saussé avec sucre , canelle , un macaron pilé , vin vermeil , un peu de poivre blanc concassé , & y mettre vos tranches , & jus d'orange en servant.

Le Jambon se sert d'ailleurs sur le pied de Salé , avec Saucissons & Langues fourrées.

Voiez ci - après pour l'Omelette de Jambon , lettre O. & les Poulets & Pigeons au Jambon , lettre P. chacun en sa place ; comme aussi le Coulis de Jambon , ci-devant , page 210.

Jambon de Poisson.

Prenez chair de Tanches, d'Anguilles & de Saumon frais, & des laites de Carpes, que vous hacherez & pilerez dans un mortier, avec sel, poivre, muscade & beurre. Mêlez bien toutes ces chairs ensemble, & formez-en une maniere de Jambon, sur des peaux de Carpes. Vous enveloperez le tout dans un linge neuf, que vous coudrez bien ferré; & le ferez cuire avec moitié eau & vin, assaisonné de clous, laurier & poivre: laissez-le refroidir dans son bouillon; & servez avec laurier, fines herbes coupées menu, & tranches de citron. Vous le pouvez aussi couper par tranches, comme le véritable Jambon.

On peut imiter de la même maniere une Eclanche, ou Epaule; comme aussi des Poulets & Pigeons; ou avec la farce qu'on a pû voir, page 249.

JULIENNE.

La Julienne est un Potage fort considerable: en voici la maniere. Faites rôtir une Eclanche de Mouton, & la dégraissez bien: ôtez-en la peau; & quand elle sera rôtie, mettez-la dans

une marmite grande à proportion, pour qu'il y ait du bouillon pour votre Potage. Mettez ensemble un bon morceau de tranche de Bœuf, de roüelle de Veau, un bon Chapon, deux carottes, deux navets, autant de panais, racine de persil, celeri, & quelque oignon piqué : faites cuire tout cela long-temps, afin que votre bouillon soit bien nourri. Il faut avoir dans une autre petite marmite, trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée de deux coups de couteau, & du cerfeuil. Vous les ferez bien cuire, avec du bouillon de votre marmite ; & vos croûtes étant mitonnées, vous rangerez vos asperges & votre oseille par-dessus, & rien autour.

On fait aussi des Potages à la Julienne, de Poitrine de Veau, Chapon, Poularde, Pigeons & autres viandes. Les aiant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon bouillon & un bouquet. Vous y ajoutez ensuite les racines & legumes ci-dessus, dont vous garnissez le Potage, avec des montans d'asperges rompus, rien que le verd, comme des petits pois.

J u s.

On a marqué , page 186. la maniere de tirer le Jus de Champignons , tant pour les Potages , que pour autre chose. En voici quelques autres.

Jus de Veau.

Coupez une roüelle de Veau en trois ; mettez-la dans un pot de terre , & le bouchez de telle sorte avec son couvercle & pâte , qu'il n'y ait point d'air. Vous le mettrez sur un peu de feu , environ deux heures de temps ; & votre jus sera fait , pour vous en servir dans les choses où l'on marque qu'il est besoin d'en mettre , pour les rendre plus succulentes , & d'un meilleur goût.

Vous pouvez pratiquer la même chose pour le jus de Mouton & de Bœuf ; ou bien voir ce qui a été dit au premier article des Coulis , page 209.

Jus de Perdrix & de Chapon.

Faites rôtir l'un & l'autre ; & étant cuits , vous les presserez séparément , pour en tirer le jus. On peut aussi en user de même pour le Jus de Veau , & autres.

Fus de Poisson.

Prenez des Tanches & des Carpes ; limonnez les premières , & les fendez tout du long , & écaillez les Carpes : ôtez les oüies des unes & des autres , & mettez ces Poissons dans un plat d'argent , avec un peu de beurre. Faites-les rissoler comme le Bœuf : & étant cuits , mettez - y un peu de farine , que vous ferez encore rissoler avec le reste ; & ensuite du bouillon , suivant ce que vous en aurez à faire. Passez le tout dans un linge & le pressez bien fort : assaisonnez-le d'un bouquet , sel , & citron verd piqué de clous ; & vous en servez , tant pour vos Potages , que pour les entrées , & Entremets de Poisson.

L.

L A I T U E S

A la Dame Simonne.

Pour farcir des Laituës à la Dame Simonne , il faut prendre des Laituës pommées , les faire blanchir , seulement qu'elles aient senti la chaleur de l'eau , les tirer & les faire égouter. Prenez de la chair de Poulets & Chapons cuits ,

que vous aurez ; hachez-la avec quelques morceaux de Jambon cuit , quelques champignons & fines herbes. Le tout assaisonné & bien haché , mettez-le dans une casserole , avec deux poignées de mie de pain , & quatre ou cinq œufs , selon la qualité de vôtre farce. Il faut farcir vos Laituës dans le cœur ; & après qu'elles seront farcies , les bien ficeler , & les faire cuire avec du bon bouillon. Etant cuites , il faut faire un bon blanc , de plusieurs jaunes d'œufs ; qu'il ne soit pas tourné : tirer vos Laituës , les bien égouter & déficeler , & les mettre dans ce blanc , qu'elles se tiennent chaudement. On les sert pour Hors-d'œuvres , & parmi les Entrées.

On garnit aussi des Soupes de Volailles farcies avec de semblables Laituës : & l'on en farcit pour les jours maigres , d'une bonne farce de Poisson , ou d'herbes & d'œufs.

LAMPROIES.

On les peut accommoder de l'une de ces manières. Saignez-les , & gardez le sang : ensuite limonez-les dans de l'eau chaude , & les mettez par tronçons ,

Royal & Bourgeois. L. 287

que vous ferez cuire dans une terrine, avec beurre roux, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet, & une feuille de laurier; puis mettez-y le sang, avec un peu de farine frite & capres; & servez, garni de tranches de citron.

Pour les mettre à la fausse douce; après les avoir limonnées, faites-les cuire avec vin vermeil, beurre roux, canelle, sucre, poivre, sel, un morceau de citron verd, & jus de citron en servant.

Si l'on en veut faire un Potage, coupez-les par morceaux après les avoir limonnées, & les passez à la poêle avec beurre roux, farine, fines herbes bien menuës, quelques champignons, sel, purée claire, & un morceau de citron verd; & étant cuites, dressez-les sur vos croûtes mitonnées, & jus de citron en servant.

Pour les Pâtez de Lamproies, voiez lettre P.

LANGOUSTES.

La maniere de faire un hachis de Langoustes, ne doit pas nous arrêter, étant commune avec celle d'autres hachis de cette nature. Pour les servir

en Salade, on peut voir ce qui a été dit, page 70. touchant les autres Salades de Poissons, & ajouter dans la saulſe de celle-ci, le dedans du corps des Langoustes. On en fait aussi un ragoût, & on les sert en Potages, les desossant après qu'elles sont cuites; & tout cela n'a rien de difficile, n'y aiant qu'à observer là-dessus ce qu'on trouvera expliqué ailleurs en divers endroits, pour d'autres Poissons.

L A N G U E S.

Nous avons marqué, page 142. & suivantes, divers Services de Langues de Bœuf; & page 201. on a vû la maniere de faire des Langues de Cochon fourrées, qui peut aussi être pratiquée pour celles de Mouton.

Ces dernières se peuvent aussi manger à la saulſe douce, dans laquelle, après les avoir farinées & frites de belle couleur, vous les mettrez mitonner tout doucement, avec truffes & mouſſerons.

On les mange aussi à la grillade, avec verjus, boüillon, champignons, sel, poivre, farine frite, muscade, citron vert; & vous faites de-même boüillir le tout ensemble

ensemble , après avoir fait griller vos Langues de Mouton avec sel & mie de pain ; ou bien vous y faites une ramolade. Voici maintenant pour les Langues de Veau.

Pour faire des langues de Veau farcies.

Il faut prendre les Langues , & y faire un trou en-dedans, du côté de la gorge, avec un couteau bien mince , & qu'elles ne soient coupées en aucun endroit. Ensuite passez le doigt tout du long , comme si c'étoit un boiau. On met là-dedans un petit ragoût de ris-de-Veau , de champignons , de truffes , de persil & de ciboule , le tout bien passé , avec un peu de lard & de farine ; qu'il ne soit pas roux , & bien assaisonné. Vos Langues étant farcies avec ce ragoût , ficelez-les bien ferme par le trou , & mettez les dans de l'eau chaude , pour en pouvoir lever la première peau ; après quoi on les met à la braise. Etant cuites , on les fait bien égoutter de la graisse , & on les dresse dans un plat , avec un bon ragoût par-dessus. Garnissez de Fricandeaux , rien que piquez , & point de farce.

Langues de Veau d'autre maniere.

On en peut faire deux autres Entrées, comme celles des Langues de Bœuf qu'on a marquées, page 145. ou bien les rôtir, après les avoir piquées étant à moitié cuites, & les servir à la fausse douce.

LAPINS, LAPREAUX, ET
LEVREAUX.

Les Lapins se peuvent mettre en Pâté froid pour Entremets, comme il sera dit ci-aprés, au dernier article des Pâtes. On en fait aussi un Pâté chaud pour Entrée, ou comme ceux qui sont marquez au premier article, ou de cette maniere.

Pâté chaud de Lapin.

Lardez vos Lapins, & les empâtez en abaisses de pâte brisée, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, lard pilé, laurier, & une échalote : L'ayant doré, faites-le cuire deux heures ; & mettez-y jus d'orange ou de citron en servant.

Lapins & Lapreaux en Casserole.

Mettez vos Lapins en quatre, lardez-

Royal & Bourgeois L. 297

les de gros lard ; & les aiant passez à la poële , mettez-les dans une terrine avec bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet , poivre , sel , farine-frite & orange.

*Lapreaux à la sausse blanche
& brune.*

On les coupe par quartiers ; on fend la tête ; & les aiant passez à la poële comme ci-dessus , avec lard fondu , on les fait cuire dans une terrine , avec sel , poivre , muscade , citron verd , bouillon & vin blanc. A ceux qu'on met à la sausse brune , on y ajoûte un peu de farine frite ; & aux autres , on fait la sausse blanche avec des jaunes d'œufs , comme les autres semblables.

*Lapins & Lapreaux en Tourte ;
& autrement.*

Les Lapins & Lapreaux se peuvent aussi mettre en Tourte , les coupant par morceaux , que vous passerez à la poële avec lard fondu ; un peu de farine frite , fines herbes , ciboulette , sel , poivre , muscade , & un peu de bouillon. Etant refroidis , formez-en vôtre Tourte avec

pâte fine, & garnissez de morilles, truffes, lard pilé; & la recouvrez de la même pâte. Faites-la cuire une heure & demie; & quand elle le sera à moitié, mettez-y la sausse où vous les aurez passés, & jus d'orange en servant.

On peut aussi, après que vos Lapreaux sont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une sausse au jambon.

Lapreaux à la Saingaraz.

Piquez vos Lapreaux proprement, & les faites rôtir. Il faut ensuite avoir des tranches de jambon battues, & les passer avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes, & de bon jus qui ne soit pas salé, & faire cuire le tout ensemble: mettez-y aussi un filet de vinaigre, & liez cette sausse avec un peu de coulis de pain. Coupez votre Lapreau en quatre, & dressez-le dans un plat ou assiette; jetez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement, aiant bien dégraissé.

Il se fait de la même manière, des Poulardes à la Saingaraz, même des Poulets & des Pigeons, hors qu'on ne les coupe pas par quartiers, si l'on ne veut.

Levreaux piquez.

Lardez-en une épaule & une cuisse, & l'autre non; & les aiant fait rôtir, servez-les avec une sausse douce, ou poivrade, garnis de marinade.

Levreau à la Suisse.

Mettez-le par quartiers, & les lardez de gros lard; faites-les cuire avec du bouillon, assaisonné de sel, poivre, clous, & un peu de vin. Etant cuits, passez le foie & le sang par la poêle, avec un peu de farine; & mêlez le tout ensemble, avec un filet de vinaigre, olives desolfées, capres, & tranches de citron pour garnir.

Potages de Levreau à l'Italienne.

Il faut couper le Levreau en quatre quartiers, les larder de gros lard, & les passer à la poêle avec lard fondu; mettez-les cuire avec du bouillon, tel qu'on peut voir page 154. avec dattes, raisins de Corinthe, écorce de citron, canelle, sel, & un peu de vin blanc: dressez le tout sur vos croûtes mitonnées, & servez avec jus de citron, garni de tranches ou de grains de grenade.

Pour les Pâtez de Levreaux, voyez lettre P. parmi les autres Pâtez.

L I M A N D E S . .

On peut tâcher d'imiter avec les Limandes, les manieres qu'on verra pour les Soles : car pour ce qui est de les mettre au beurre blanc, ou d'en faire un ragoût, les passant au beurre roux après en avoir coupé la tête, cela est assez commun, pour n'être ignoré de personne.

Nous ne nous arrêterons pas non plus, à la maniere de faire une *Etuvée de Loup de Mer*, ou les autres apprêts qui lui peuvent convenir ; parce qu'on n'a qu'à se regler sur d'autres semblables.

M.

M A C R E U S E .

Vous la pouvez mettre à la Daube, tout comme un Oïson ou un Canard ; & étant cuite, servez-la sur une serviette blanche, garnie de persil & tranches de citron.

On en fait aussi une Entrée au concombre, comme beaucoup d'autres ; ou

bien on l'accommode de l'une des manieres qui suivent.

Macreuse au Court-boüillon.

Après l'avoir plumée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'Anguille; faites-la cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec eau, sel, un paquet, laurier, clous, poivre, un peu de vin blanc, & un morceau de beurre. Faites-y une saussé avec beurre blanc, farine, sel, poivre blanc, citron verd & vinaigre; & frotez d'une échalote, le cu du plat où vous la dresserez. On l'appelle à la Poivrade.

Macreuse en ragoût au Chosolat.

Aiant plumé & nettoié proprement vôtre Macreuse, vuidez-la, & la lavez, faites-la blanchir sur la braise, & ensuite empotez-la, & l'assaisonnez de sel, poivre, laurier, & un bouquet: vous ferez un peu de Chosolat, que vous jetterez dedans. Preparez en même-tems un ragoût avec les foies, champignons, morilles, mousserons, truffes, un quarteron de marons; & vôtre Macreuse étant cuite & dressée dans son plat, veriez

vôtre ragoût par-dessus, & servez garni de ce que vous voudrez.

Macreuse en Haricot.

Vous la ferez cuire de-même que ci-dessus; & vous ferez un ragoût de navets, que vous passerez un peu au roux. Vous les mouillez ensuite avec la sauce de votre Macreuse, laquelle étant cuite, vous la couperez par morceaux, & les mettrez dans vos navets. Dressez & servez quand il en sera tems, garni de ce que vous aurez.

Macreuse au Pot-pourri.

Lardez vos Macreuses de gros lardons d'Anguille, & les passez à la poêle avec beurre roux: ensuite mettez-les dans un pot ou terrine, avec un peu du même beurre & de farine, & eau; assaisonnez de sel, clous, poivre, muscade, champignons, un bouquet & citron verd. Faites-les cuire à petit feu, pendant quatre à cinq heures, comme au court-boüillon; & voulant servir, ajoûtez-y des huîtres, capres, & jus de citron.

Macreuse rôtie.

Vous l'arrosez en cuisant, de sel &

beurre : ensuite on y fait une saussé avec le foie , que l'on hache bien menu ; & on le met dans le dégoût , avec sel , poivre , muscade , champignons & jus d'orange.

Pâté de Macreuse.

Il faut prendre les Macreuses, qu'elles soient bien plumées & bien retroussées, & les battre un peu sur l'estomac ; les faire blanchir à la braise, & les ficeler aux côtez. Prenez le foie, avec des truffes hachées, des champignons, du beurre & du persil, un peu de ciboule & de capres, & un anchois ; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné. Il faut en farcir le corps de la Macreuse, & garder un peu de cette même farce, pour en mettre dessous. Formez vôtre Pâté de deux abaissés ; & faites-le cuire dans le four, l'ayant rempli de vôtre Macreuse. Si vous voulez le servir chaudement, il y faut faire un bon ragoût, composé de laites de Carpes, de queuës d'Ecrevices, champignons & truffes ; ou un ragoût aux huîtres ; le tout servi proprement : Et si vous voulez le servir froid, après qu'il est cuit, il n'y a qu'à le laisser refroidir, & servir quand vous voudrez.

Potage de Macreuse.

Pour le Potage de Macreuses, il les faut faire bouillir dans du bon bouillon de Poisson. Etant cuites, faites mitonner votre Potage d'un semblable bouillon. Il faut ensuite avoir un bon hachis de Poisson, pour mettre dessus vos Macreuses, quand vous les aurez rangées sur votre Soupe, & qu'elle sera suffisamment mitonnée. Garnissez avec des filets de Sole ou de Merlan, ou des Ecrevices, ou autres Poissons: le bon ragoût par-dessus, & un bon coulis aux Ecrevices ou champignons; le tout servi chaudement.

On fait aussi des Potages de Macreuse aux nantilles.

M A Q U E R E A U X.

Vous les fendez ou incisez un peu le long du dos, les aiant vuidez; & vous leur faites prendre sel avec de l'huile & sel menu, poivre & fenouil. Vous les enveloppez du même fenouil verd, pour les faire rôtir; & vous y faites une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées menu; muscade, sel, fenouil, groseilles dans la saison, capres & un

filet de vinaigre : garnissez de tranches de citron.

On peut aussi les servir en Potage, après les avoir fait frire bien à propos en beurre affiné, & mitonner ensuite dans une casserole, avec bon bouillon de Poisson ou d'herbes : Garnissez de champignons en ragoût, capres, jus & tranches de citron.

MARINADES.

On met différentes choses en Marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. On garnit, des Fricassées de Poulets, d'autres Poulets en Marinade : la Marinade de Veau sert à garnir des Potrines de Veau farcies, ou Longes de Veau rôties ; & ainsi du reste, comme Pigeons, Perdrix, & autres, dont on peut aussi faire des plats séparés pour Entrées. Parcourons ce qu'il y a à observer là-dessus.

Marinade de Poulets.

Mettez vos Poulets par quartiers, & faites-les mariner au jus de citron & verjus, ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Laissez-les dans

cette Marinade l'espace de trois heures : ensuite faites une pâte claire, avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez-y vos Poulets, & les faites frire dans du lard fondu, ou du saindoux ; & servez en pyramide, avec persil frit & tranches de citron, si c'est pour en faire un plat particulier.

Marinade de Pigeons.

Il faut les faire mariner au jus de citron & verjus, comme ci-devant, avec les autres assaisonnemens, les ayant fendus sur le dos, afin que la Marinade penetre, ou les couper en quatre : vous les laissez deux ou trois heures dans la Marinade ; ensuite vous les empâtez ou farinez tout mouillez, & les faites frire doucement en belle friture. Vous servez avec persil frit par-dessus & autour, & vinaigre rosé & poivre blanc.

Marinade de Perdrix.

Fendez-les en deux, battez-les, & les faites tremper dans de la Marinade, comme les pièces ci-dessus. Il faut aussi les frire de la même manière, & servir avec vinaigre à l'ail, & poivre blanc.

La Marinade de Veau se fait de-même pour garnir, coupant des tranches de Veau en maniere de Fricandeaux; & ainsi des autres choses qu'on voudra mariner. Pour des Cotelettes de Mouton marinées, voiez page 208.

Marinade de Poissons.

Il y a des Poissons que l'on met en Marinade tout comme l'on vient de dire, entre autres les Tortuës: ainsi étant cuites, mettez-les tremper dans du vinaigre, avec sel, poivre & ciboules; puis les farinez, & les faites frire en beurre affiné, & les servez avec persil frit, poivre blanc & jus d'orange.

On fait une autre maniere de Marinade à des Poissons, après les avoir fait frire: qui est de passer à la poële des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboules, sel, poivre, muscade & vinaigre; & vous mettez cette sausse sur vos Poissons tels que peuvent être les Soles, Congres, Sardines, Thon par roüelles, &c. On trouvera encore d'autres Marinades de Poissons dans l'article des Potages; la Table les indiquera.

MAUVIETTES.

Outre ce qu'on verra pour les Mauviettes rôties, lettre R. dans l'article du Rôt; on peut faire une Entrée de Mauviettes farcies à la moutarde, comme on en a vû un exemple, page 49. & un Potage de Mauviettes au bouillon brun.

MENUS-DROITS OU MINE-DROIT.

On fait des plats ou hors-d'œuvres de Menus-droits, pour Entremets, de différentes choses; entre autres de palais de Bœuf, que l'on coupe par tranches déliées: & les aiant passées à la poêle avec lard fondu, persil, cerfeuil menu, thim, ciboule entiere, poivre, sel, bouillon & vin blanc, on les fait mitonner dans un pot ou plat, & on lie la fausse avec chapelure de pain; jus de Mouton & de citron en servant.

Les Menus-droits de Cerf & autres, s'accommodent de la même maniere.

MERINGUES.

Les Meringues ne sont proprement qu'une affaire d'Officier; cependant,

comme les Cuisiniers ne laissent pas quelque-fois d'en faire , pour garnir plusieurs choses ; en voici la maniere.

Prenez trois ou quatre œufs frais , selon la quantité de Meringues que vous voulez faire : retirez-en les blancs , & les fouëttez jusqu'à tant qu'ils forment la neige à rochers. Après il y faut mettre un peu de râpure de citron verd & trois ou quatre cueillerées de sucre fin passé à l'étamine , & le tout fouëtté ensemble : on y peut aussi ajoûter un peu d'ambre préparé. Ensuite prenez du papier blanc ; & avec une cueillere , formez vos Meringues rondes ou ovales, selon que vous voudrez , de la grosseur d'environ une noix , laissant de la distance entre l'une & l'autre. Prenez du sucre en poudre au bout d'une serviete , & poudrez dessus les Meringues. Sur la même table où vous les avez dressées, vous pouvez mettre le couvercle du four qui n'ait point été au feu , mais seulement du feu dessus , & couvrir les Meringues , pour leur faire prendre une couleur cendrée ; il n'y faut point de feu dessous. Etant cuites & bien glacées, ôtez-les de dessus le papier. Vous y pouvez mettre dedans , un grain de fruit , ou framboise , ou cerise , ou fraise

se, selon la saison; & joindre une autre Meringue contre, pour en faire de jumelles.

Meringues Pistaches.

Il faut prendre une poignée ou deux de Pistaches, & les échauder: & quand vous aurez foïetté vos blancs d'œufs, comme pour les autres Meringues ci-dessus, & que vous y aurez mis & battu ensemble vôtre sucre fin, mettez-y vos Pistaches bien égoûtées de leur eau; & avec la cueillere à bouche, formez vos Meringues de la grosseur que vous voulez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne les voulez pas glacer, elles resteroient blanches comme du papier. Elles vous serviront pour garnir toute sorte de Tourtes d'Entremets, principalement des Tourtes de Mafsepain.

M E R L A N S.

Les Merlans se peuvent accommoder en Casserole, comme on en trouve la maniere pour beaucoup d'autres Poissons. Vous pouvez aussi les servir frits, avec jus d'orange & poivre blanc: &

pour

pour cela , fendez-les par le dos , & les poudrez de sel & poivre ; mettez-les tremper dans du vinaigre , & ensuite farinez ou empâtez-les , avant que de les frire. On les farcit encore , comme on verra dans l'article du Miroton en maigre ; & on sert enfin des filets de Merlans , non-seulement en Salade , comme on a vû page 70. mais aussi en ragoût de plusieurs manieres , & même en Tourte , en Pâté & en Potage : sur-quoi voiez les articles qui s'y rapportent , comme Brochet , Soles , &c.

M I R O T O N S . .

On sert un Miroton pour Entrée ; & il s'en fait de diverses manieres. Par exemple , on peut prendre une belle roüelle de Veau , & en faire plusieurs tranches bien minces , que l'on battra avec le couperet sur la Table. Il faut avoir d'autre roüelle de Veau, que vous hacherez avec du lard blanchi , de la graisse , quelques champignons , quelques truffes , de fines herbes & un peu de moëlle , le tout bien assaisonné. Mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs ; & quand vous aurez fait la farce , prenez une casserole ronde, qui ne soit pas trop

grande : mettez des bardes de lard bien arrangées au fond , & après des tranches de Veau que vous aurez battuës , & enfin la farce , que vous couvrirez par-dessus , du reste de vos tranches ; le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard ; & l'ayant bien couvert , mettez-le cuire à petit feu dessus & dessous , comme une Braise. Etant cuit , on le dégraisse bien proprement ; on le dresse dans un plat , le dessus dessous ; on y met , si l'on veut , un peu de coulis , & l'on sert chaudement.

Mirotons d'une autre maniere.

Plusieurs font un bon godiveau bien lié , de-même que pour le Poupeton : ils en font ensuite un bord à l'entour de leur plat , comme si c'étoit un bord de Potage au lait composé de blancs d'œufs. Ils dorent cela avec des œufs battus ; & l'ayant pané bien proprement , ils lui font prendre couleur au four. Etant cuit , on égoûte bien proprement la graisse. Il faut avoir une Terrine , composée d'un carré de Mouton coupé par morceaux , d'un bout-saigneux de Mouton , du petit lard , quelques Pigeons & Cailles , selon la commodité. Tout cela

étant bien cuit dans une terrine, avec toute sorte de fines herbes, comme si c'étoit une Braïse, il faut avoir de petits pois passez, ou des pointes d'asperges, selon la saison : tirez vos viandes de dedans la terrine ; faites-les bien égoûter, & mettez-les ensuite, avec vos pois par-dessus, dans vôtre plat. On y peut aussi ajouter quelques cœurs de laitues blanchis & cuits dans la même fausse ; & servir chaudement. A la place de la Terrine, quand il n'y a que le bord, on met au milieu toute sorte de bons ragoûts. On peut aussi y mettre un Hachis de Mouton ; & jus de Mouton & de citron en servant.

Pour faire un autre Miroton.

Aiez des truffes, des champignons & du jambon cuit, le tout bien haché ensemble : mettez-le dans une casserole, avec deux ou trois anchois, selon la grosseur du Miroton ; hachez une poignée de capres, & les mettez dans le même Miroton. Quand vous verrez qu'il sera presque cuit, il faut mettre vôtre Hachis dans une casserole, avec un peu de persil, de ciboule, du lard fondu : le tout bien passé, le mouïller.

avec du jus ; y mettre un peu de coulis, & le faire boüillir, prenant garde qu'il ne soit pas trop lié. Aiez du Bœuf qui soit tendre & maigre ; coupez-le par petites tranches, un peu plus grandes que si c'étoit pour un Filet au concombre, & ensuite mettez le Bœuf dans votre ragoût ; remuez-le fort peu, & ne le laissez pas boüillir beaucoup. Avant que de servir, vous y mettrez un jus de citron, & dressez votre plat proprement.

Pour faire un Miroton en Maigre.

Il faut prendre quatre ou six Merlans ; suivant la grandeur de votre plat ; râtissez & lavez-les bien. Il les faut fendre tout du long par devant, & prendre garde de les gâter sur le dos : ôtez-en l'arête & coupez la tête, & les détendez sur la table. Prenez ensuite de la chair de bon Poisson ; faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant. La farce étant faite, rangez-la sur chaque Poisson, & les roulez comme si c'étoit des Filets mignons. Il faut prendre une casserole ou une terrine sans manche, qui soit ronde. Faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entière elle tienne toute la casserole,

Rangez là-dessus vos Poissons farcis ,
ayant mis un peu de beurre sous ladite
omelette. Le Poisson étant rangé, avec
quelques truffes & champignons bien
assaisonnez , il faut faire une autre ome-
lette pour mettre par-dessus , & la pla-
cer de-même , qu'elle tienne toute la
rondour de la casserole. Mettez la cas-
serole bien couverte sur un peu de feu,
afin qu'elle cuise doucement ; néanmoins
feu dessus & dessous : Il faut prendre
garde que cela ne s'attache pas au fond.
Étant cuit , égouttez le beurre ; & ver-
sez le miroton dans une assiette ou plat,
le dessus dessous. Coupez au milieu un
petit morceau en rond , comme si c'étoit
un Poupeton ; versez dedans un petit
coulis de champignons , & le recouvrez
de la même pièce : le tout bien dégrais-
sé , frottez le bord de vôtre plat , & ser-
vez chaudement.

Vous pouvez aussi faire une farce com-
me pour le Poupeton , ci-après , & en
faire un cordon autour du plat , que
vous mettrez cuire au four ; & vous le
remplirez d'un bon ragoût de champi-
gnons , morilles , truffes , mousserons,
anchois , le tout bien haché ensemble,
& toute sorte de filets de Poisson & ca-
pres ; un lit de ragoût , & un autre de

310 M. *Le Cuisinier*
filèts, jusqu'à ce qu'il soit plein : & l'ayant fait mitonner sur un petit feu , servez avec sausse du ragoût , & jus de citron.

MORILLES & MOUSSERONS.

Dans l'article où nous avons montré comment conserver des champignons, sçavoir page 187. on a vû aussi ce qui regarde sur ce point les Morilles & Mousserons. Il ne s'agit donc plus ici, que de marquer les plats particuliers qu'on en peut faire ; pour hors-d'œuvres d'Entremets.

Morilles en ragoût.

Vous le pouvez faire au roux ; passant vos Morilles par la poële , avec beurre ou lard fondu , après les avoir coupées en long & bien lavées. Vous y mettrez du persil & cerfeuil bien menu , une ciboule , du sel , de la muscade , & un peu de boüillon , pour les faire mitonner dans un petit pot ou casserole. Servez à courte sausse , avec jus de citron.

On les met aussi à la crème, comme on a vû pour les champignons, page 185. & de cette autre maniere.

Morilles frites.

Il faut couper les Morilles en longueur, comme ci-dessus, & les faire bouillir avec un peu de bon bouillon, à petit feu. Quand le bouillon sera consommé, farinez-les, & les faites frire en lard fondu ou saindoux. Faites sausse avec le reste du bouillon, assaisonnée de sel & muscade; & servez-la dessous vos Morilles, avec jus de Mouton & de citron.

On sert encore des Morilles farcies, & en Potage; & on en fait aussi des Tourtes, comme on verra pour celles de Champignons.

Mousserons en ragoût.

Après avoir bien mondé les Mousserons, lavez-les un peu, puis les secoïez dans un linge: faites-les cuire dans un plat ou casserole, avec beurre ou lard fondu, un paquet; sel, muscade; & liez la sausse avec jaunes d'œufs, farine, ou chapelure de pain. En servant, mettez-y jus de citron, & garnissez de tranches.

M O R U E .

Laisant à part les manieres communes

de manger la Moruë, soit fraîche, ou salée, qui sont assez connus d'un chacun, on ne s'arrêtera ici, qu'à ce qui peut les relever & les entichir, tel qu'on va voir qu'est ce qui suit.

Moruë fraîche en ragoût.

Ecaillez vôtre Moruë, & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre. Faites sausse avec beurre roux, farine frite, huîtres, capres : jus de citron & poivre blanc en servant.

*Queuë de Moruë en Casserole,
& autrement.*

Prenez une belle queuë de Moruë; & l'aïant écaillée, détachez-en la peau, la faisant descendre en-bas. Enlevez des filets de vôtre Moruë, & remplissez-les creux, d'une bonne farce de Poisson, ou de fines herbes avec beurre & chapelûre de pain. Remettez ensuite la peau par-dessus, pour recouvrir la queuë de Moruë; & l'aïant panée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur. Vous y ferez un ragoût, des garnitures que vous aurez pour l'enrichir, & servirez proprement.

Quand.

Quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude, sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere; & après qu'on l'a laissée égouter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange & poivre blanc. Vous pouvez garnir de crêtes de Moruës empâtées & frites, si vous n'êtes dans un Ordinaire assez mediocre, pour n'en pas faire un plat.

M O U L E S.

On met les Moules en Ragoût, à la fausse blanche ou brune; & l'on en fait un Potage fort considerable. Voici pour le Ragoût à la fausse blanche,

Tirez les Moules de leurs coquilles, & les passez à la poêle avec beurre blanc, thim & autres fines herbes hachées bien menu: assaisonnez de sel, poivre & muscade; & l'eau des Moules étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus, ou jus de citron; & garnissez des coquilles, & de pain frit.

Le Ragoût à la fausse brune se fait de même, hors qu'on n'y met point d'œufs, mais seulement un peu de farine frite.

Potage aux Moules

Il faut prendre de bonnes Moules ; les bien nettoier , & les laver dans quatre ou cinq eaux. Etant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau, qui vous servira pour le bouillon , en cas que vous n'aiez pas d'autre bon bouillon de Poisson. Mettez avec vos Moules un peu de persil , du bon beurre , un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir ; aussitôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'ils le sont assez. Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez - les Moules de leur coquilles , & n'en laissez que pour garnir votre Potage : les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair. Après il y faut mettre des champignons coupés par morceaux , des truffes en tranches, quelques laitues de Carpes , un cu-d'artichaut entier , en cas que vous ne vouliez pas farcir un pain de hachis de Carpes ; c'est à dire que le cu-d'artichaut sera pour mettre au milieu de votre Potage , & trois ou quatre cus-d'artichaux coupez en quatre. Passez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une casserole , & un peu de farine ; étant bien

passé, mouillez votre ragoût du bouillon des Moules, & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron; le tout cuit doucement & bien assaisonné. Faites mitonner votre Potage de croûtes de pain, du même bouillon des Moules; qu'il ne soit pas trop gras. Etant mitonné, vous le garnirez de vos Moules qui sont dans la coquille; & si vous avez un pain farci, vous en laisserez aussi pour garnir autour dudit pain. Le tout bien mitonné, & le ragoût par-dessus, il faut avoir un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, & six ou huit jaunes d'œufs, le tout passé par l'étamine, avec un peu du même bouillon de vos Moules; prenez garde qu'il ne tourne pas. En servant, arrosez votre Potage avec ce blanc, & servez chaudement. Prenez garde au sel.

M O U T O N.

Parmi les apprêts qu'on peut faire avec du Mouton, on a vû les différentes manieres d'Eclanches que l'on peut servir pour Entrées. Nous avons aussi observé ce qui regarde les Langues &

Cotelettes de Mouton, page 288. 206. & suivantes; & les Filets de Mouton, page 253. Dans le second article des Mirotons, page 306. il y a une Terrine avec un Carré de Mouton, un Bout-saigneux & autres pieces. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire, dont la plus considerable est le Ros-de-bif.

*Grande Entrée d'un Ros-de-bif
de Mouton.*

Prenez toute la croupe d'un Mouton bien tendre; levez adroitement la premiere peau de dessus par la pointe, & la laissez attachée par en-bas. On y met quelques tranches de jambon bien minces, assaisonnées de persil, ciboule & poivre blanc: rangez le tout sur la croupe de vôtre Mouton, avec quelques bardes de lard, & renversez la peau par-dessus. Ficelez-la ensuite, & la faites cuire à la broche, envelopée de papier. Etant rôtie, panez-la proprement: garnissez de cotelettes de Mouton, un ragoût fort riche par-dessus; & servez chaudement.

On en peut faire autant d'un quartier d'Agneau & de Mouton.

*Autre Entrée d'un Quartier
de Mouton.*

Vous le farcissez sur la fesse, d'un Salpicon ou hachis de la même viande, que vous en tirez, comme on verra à l'Aloiau, page 95. ou sous le mot de Salpicon, lettre S. Vous panez ensuite votre Quartier de Mouton, & le mettez au four pour le colorer. Garnissez de pain frit, cotelettes marinées & persil frit; & marbrez avec jus de citron, & de son jus.

Carbonnade de Mouton.

Coupez un membre de Mouton en Carbonnades, & les passez à la poêle avec lard, avant que de les mettre cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, un bouquet, marons & champignons: passez farine par la poêle, pour lier la sauce; garnissez de champignons & pain frit, & servez avec capres & jus de citron.

Carré de Mouton.

Vous le pouvez servir pour Hors-d'œuvre, l'ayant piqué de persil & fait cuire à la broche; y ajoutant le jus d'une orange & bon jus en servant,

après l'avoir fraisé de pain, sel & poivre blanc.

Un autre fois , après qu'il sera cuit dans la marmite , passez-le dans une râte claire; & l'ayant fait frire avec lard fondu, servez-le avec verjus de grain & poivre blanc.

Pour les Cotelettes qu'on en fait, ayez recours à l'endroit qu'on a indiqué , sçavoir page 206. & suivantes.

Entrée de Pieds de Mouton farcis.

Il faut prendre des Pieds de Mouton bien échaudez , & les faire cuire dans du bon bouillon , avec un peu de persil & de ciboule , prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits. Les aiant tirez, coupez le pied, & laissez la jambe, dont vous ôterez l'os , & détendrez cette peau sur la table : vous y mettrez un peu de la farce des Croquets , ou autre, & les roulerez un à un. Vous les rangerez ensuite dans un plat , & les arroserez d'un peu de graisse ; vous les panerez proprement par-dessus , & leur ferez prendre couleur dans le four. Etant colorez , égoutez la graisse , & frottez le bord de vôtre plat. On y met un peu de ragoût par-dessus , ou du coulis de

champignons ; servez chaudement.

On met aussi les Pieds de Mouton à la fausse blanche . les passant la poële avec lard fondu , fines herbes , ciboulettes que vous retirerez , sel , poivre & muscade. Vous blanchissez la fausse avec jaunes d'œufs & vinaigre rosat ; & vous garnissez des os empâtez & frits , & de persil de-même.

*Queuës de Mouton à la Sainte-
Menehout.*

Pour faire les Queuës de Mouton à la Sainte - Menehout , il faut avoir une marmite qui soit à propos ; y mettre au fond de bonnes bardes de lard , quelques tranches de Veau & d'oignon. Rangez ensuite vos Queuës de Mouton , & rachevez de couvrir avec des tranches de Veau & du lard ; aiant assaisonné de fines herbes & épices. Mettez votre marmite dans le four , ou sur la braise , que le tout soit bien cuit , mais qu'il ne se défasse pourtant pas. Il faut après les tirer , les bien paner & les griller. Etant grillées , on y fait une fausse qu'on nomme Ramolade : elle est composée d'anchois , de capres hachées , de persil & ciboules hachées à part.

Passer cela proprement avec de bon jus, une goutte d'huile, une gouffe d'ail, & assaisonnement ; & le mettez sur vos Queuës, les aiant rangées dans un plat : servez chaudement. Cette même sausse sert pour plusieurs Volailles froides, que l'on pane & passe sur le gril ; & à beaucoup d'autres choses.

Queuë de Mouton d'autres manieres.

Vous la pouvez larder de gros lard, & la faire cuire dans un pot à part, avec eau & un peu de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, laurier, clous, un bouquet, une tranche de citron ; qu'elle soit de haut goût : Passez à la poële, des capres & anchois, avec du lard, & un peu de la sausse où elle aura cuit : & mettez par-dessus en servant, avec jus de citron, ou un filet de vinaigre à l'ail.

Une autre fois, vôtre Queuë de Mouton étant cuite, ôtez-en la peau ; trempez-la dans de la pâte claire, faite avec farine, jaunes d'œufs, sel, poivre & bouillon ; & passez-la à la poële en bonne friture. Servez avec poivre blanc, verjus de grain & persil frit.

Et une autre fois ; aiant ôté la peau,

arrosez la Queue de Mouton , de lard fondu , & la panez jusqu'à trois fois , pour lui faire prendre une belle croûte au four ; après quoi vous la pouvez glacer , en la frottant d'un blanc d'œuf.

MUGES.

Faites-les griller, après les avoir écaillées & incisez , & frottez de beurre fondu ; & faites sausse avec beurre roux , farine frite , capres , tranches de citron , un bouquet , poivre , sel , muscade , & verjus ou jus d'orange.

Vous pouvez aussi les faire frire en beurre affiné ; puis les mettre dans un plat , avec anchois , capres , jus d'orange , muscade , & un peu du même beurre où ils auront cuit , aiant frotté le plat d'une échalote ou gouffe d'ail.

On peut encore les mettre en Tourte , & sur-tout en Pâté , comme beaucoup d'autres Poissons.

O.

OEUFS & OMELETTES.

Rien ne fournit une plus grande diversité , que les Oeufs ; on en sert

même en gras , le tout pour hors-d'œuvres d'Entremets. En voici les principales manieres.

Oeufs à l'Orange.

Il faut fouïetter des Oeufs , suivant le plat que vous voulez faire, & en même-tems y presser le jus d'une orange , & prendre garde qu'il n'y tombe de la graine. Le tout étant bien-battu, & assaisonné d'un peu de sel , prenez une casserole : si c'est un jour maigre , mettez-y un peu de beurre; & en jour gras, un peu de jus. Versez-y vos Oeufs , & remüez touïjours , comme si c'estoit une Crême , de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils seront cuits comme il faut , versez les dans une assiette ou plat ; & garnissez , si vous voulez, avec des Oeufs frits , & servez chaudement.

Oeufs farcis.

Vous prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laitües , avec oseille , persil , cerfeüil, & un champignon ; hachez le tout bien menu , avec des jaunes d'Oeufs durs , assaisonnez de sel & muscade. Passez - les ensuite avec du beurre, & les faites cuire. Etant cuits,

Royal & Bourgeois. O. 323

vous mettez de la crème naturelle , & vous en remplissez le fond de vôtre plat ; & vos blancs d'Oeufs, vous les remplissez d'une autre farce, avec de fines herbes pour garnir le bord : vous leur donnez couleur avec la pêle du feu.

On peut aussi frire des Oeufs farcis , après les avoir trempés en pâte claire ; & les servir avec persil frit.

Oeufs à la tripe.

Coupez rien que les blancs de vos Oeufs par morceaux , en tailladins ou en rouelles , & les passez au beurre , avec persil & ciboule bien menus : vous les liez un peu , & les assaisonnez de sel & muscade ; & vous y mettez de la crème. Les jaunes , faites-les frire , pour garnir vôtre assiette.

Petits Oeufs.

Prenez un demi-setier de bon lait , que vous ferez chauffer prêt à bouillir , avec un peu de sel & du sucre en poudre , un morceau de canelle & de citron , & de l'eau de fleur d'orange. Cassez quatre ou cinq Oeufs frais ; ôtez les blancs d'une partie , & les délaiez avec vôtre lait ou crème tout chaud. Vous faites

chauffer une assiette sur un rehaut ; & quand elle est bien chaude , vous y jetez votre appareil , après l'avoir passé à l'étamine. Vous en faites aller par-tout, en sorte que l'assiette en soit bien couverte ; & vous lui donnez couleur avec la pêle du feu. Delaiez ensuite vos jaunes d'Oeufs sans blancs , & un peu de farine pour faire le gratin , avec le reste de votre lait : remettez votre assiette sur le feu , pour la faire chauffer , que vos Oeufs soient comme une Crème ; & jetez-y vos jaunes. Poudrez de sucre par-dessus ; & un jus de citroa , & eau de fleur d'orange en servant.

Oeufs à l'Allemande.

Vous cassez des Oeufs dans un plat , comme au Miroir ; vous y mettez un peu de bouillon de purée , & vous cassez deux ou trois jaunes d'Oeufs avec un peu de lait , que vous passez par l'étamine : vous ôtez le bouillon où ont cuit vos Oeufs ; vous y mettez vos jaunes par-dessus , avec du fromage râpé , & vous leur donnez couleur.

Oeufs à la Bourguignonne.

Prenez un morceau de betterave qui

Royal & Bourgeois. O. 325

ne sente pas le terroir ; pilez-la bien , avec un morceau de citron , un peu de macarons , du sucre & de la canelle concassée : prenez quatre ou cinq Oeufs , dont vous ôterez les germes , & broüillez bien le tout ensemble, & le passez par l'étamine avec un peu de lait & de sel ; & vous le ferez cuire comme des Oeufs au lait , de belle couleur.

Oeufs fricassez en oreille de Cochon.

Vous n'y mettez point le jaune ; il vous sert à frire , pour garnir avec de la moutarde , si vous voulez , & jus de citron en servant.

Oeufs au pain.

Mettez tremper de la mie de pain dans du lait , pendant deux ou trois heures , afin qu'il soit bien trempé. Vous le passez à l'étamine, ou dans une passoire bien fine. Vous y mettez un peu de sel & du sucre , un peu d'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu d'orange verte rapée, & eau de fleur d'orange. Frottez un plat d'argent de beurre un peu chaud ; mettez vos Oeufs dedans , avec du feu dessus & dessous, qu'ils prennent belle couleur ; & servez proprement.

Oeufs à la Suisse.

On les met comme au miroir ; & les aiant panez de mie de pain, & poudre de hachis de Brochet & de fromage râpé, on leur fait prendre belle couleur.

Oeufs au jus, ou à la Huguenotte.

Mettez jus de Mouton ou autre, sur une assiette creuse ; & étant chaud, cassez-y vos Oeufs, ou au miroir, ou broüillez : assaisonnez de sel, muscade, jus de citron ; & passez la pêle rouge par-dessus, pour leur donner couleur.

Oeufs à la Portugaise.

Il faut faire fondre du sucre avec de l'eau de fleur d'orange, deux jus de citron, & un peu de sel ; mettez-le ensuite sur le feu avec vos jaunes d'Oeufs & les remüez avec une cueillere d'argent : lorsque les Oeufs quitteront le plat, ils seront cuits. Etant froids, dressez-les en pyramide, & garnissez d'écorce de citron & massépain.

On peut aussi les servir chauds, les dressant dans son plat ; & les glacer avec sucre & la pêle rouge.

D'autres fois , vous les pouvez mêler dans le mortier, avec de la gelée de groseille ou du jus de poirée cuit en sucre, & les passer à la seringue, ou dans une toile de crin , pour les servir secs , en rocher verd ou rouge.

Oeufs aux Pistaches.

Pilez des Pistaches & un morceau d'écorce de citron confite : faites cuire votre sucre avec du jus de citron; & quand le sirop sera à moitié fait , mettez-y les Pistaches avec les jaunes d'Oeufs : remuez comme ci-dessus , jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon , & servez avec eau de senteur.

Oeufs à l'eau de fleur d'orange.

Mettez sucre & eau de fleur d'orange dans un plat ou poëlon , avec de la crème naturelle, de l'écorce de citron confite râpée , & un peu de sel ; puis mettez-y huit ou dix jaunes d'Oeufs , & remuez comme des Oeufs broüillez.

Oeufs en filets.

Vous faites du sirop du sucre pur avec du vin blanc ; & étant plus de moitié

fait , vous y battez vos Oeufs , & les passez dans une écumoire plate, afin que les filets se fassent bien : faites-les secher devant le feu , & les servez musquez , ou autre senteur.

Oeufs à l'Italienne.

Faites un sirop avec sucre & un peu d'eau : étant plus qu'à demi-cuit , prenez des jaunes d'Oeufs dans une cueillere d'argent , l'un après l'autre , & les tenez dans ce sirop pour les cuire. Vous en ferez ainsi tant qu'il vous plaira ; tenant toujours vôtre sucre bien chaud ; & vous les servirez garnis & couverts de pistaches , tranches d'écorce de citron , fleurs d'orange que vous aurez passées dans le reste de vôtre sirop, avec jus de citron par-dessus.

Oeufs à l'eau-rose.

Détrempez vos jaunes d'Oeufs avec eau-rose , écorce de citron , macarons , sel , canelle pilée , & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere , avec beurre affiné. Etant cuits , glacez-les avec sucre & eau-rose , ou de fleur d'orange ; & mettez jus de citron & grains de grenade en servant.

Oeufs au jus d'oseille.

Pochez des Oeufs dans l'eau bouillante ; pilez de l'oseille , & mettez-en le jus dans un plat , avec beurre , deux ou trois Oeufs cruds , sel & muscade , & mettez cette sausse liée sur vos Oeufs en servant.

Oeufs au verjus.

Délaiez vos Oeufs avec verjus de grain , assaisonnez de sel & muscade , & faites-les cuire avec un peu de beurre : garnissez de pain frit , ou pâte frite.

Oeufs à la crème.

Vos Oeufs étant cuits tout entiers dans une casserole avec beurre , détachez-les , & les dressez sur une assiette ; puis mettez crème naturelle , & un peu de sel & de sucre , & les servez chauds , avec grains de grenade , ou autre garniture.

Salade d'Oeufs.

On la fait avec anchois , caprés , fenouil , laitues , betteraves , pourpier & cerfeuil , le tout chacun en son particu-

330 O. *Le Cuisinier*
lier, & bien assaisonné.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes d'Oeufs qu'il suffira de spécifier ; comme Oeufs à la ciboulette & autres fines herbes.

Oeufs pochez , à la fausse-robert.

Oeufs au lait.

Oeufs au miroir.

Oeufs à la fausse verte , tout entiers.

Oeufs en hachis , passez avec fines herbes , & garnis de petites boulettes d'Oeufs frites.

Oeufs au fromage râpé.

Oeufs frits empâtez.

Oeufs au beurre roux à la poêle.

Oeufs pochez à l'eau , au beurre lié.

Oeufs pochez au sucre.

Oeufs aux anchois.

Oeufs à l'oseille, &c.

Oeufs falsifiez , ou artificiels.

En Carême, & principalement le jour du Vendredi Saint , on peut servir des Oeufs falsifiez de plusieurs façons. Pour cela prenez deux pintes de lait , & faites le cuire dans une terrine ou un poëlon d'argent , remüant toujours avec une cuillère de bois , jusqu'à ce qu'il

soit réduit à une chopine. Tirez-en la troisième partie dans un plat à part, & remettez-le sur le feu, avec de la crème de ris, & un peu de safran. Etant épaissi & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'Oeufs, que vous maintiendrez toujours tièdes. Du reste du lait, remplissez-en des coquilles d'Oeufs que vous aurez ouverts, après les avoir lavées & les couronnes aussi; & pour servir, mettez-y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-dessus un peu de crème d'amande, ou de crème de lait sans cuire, & eau de fleur d'orange. Servez sur une serviette fressée: ce sera des *Oeufs mollets artificiels*.

Pour les autres sortes, mêlez d'abord avec votre lait, de la fleur de farine ou amidon, & faites-en comme une crème pâticière sans Oeufs, assaisonnée de sel. Etant cuite, prenez-en de-même une partie pour faire les jaunes, y ajoutant du safran; & mettez ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs lavées & mouillées avec eau ou vin blanc. Du reste, remplissez-en des coquilles entières; & votre crème s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telle sorte d'Oeufs artificiels que vous voudrez.

Par exemple.

Pour des *Oeufs farcis* ; après avoir ôté la coquille , fendez les blancs , & creusez chaque moitié avec une cueillere d'argent , pour les remplir d'une farce telle qu'on a vû ci-devant ; les dressant de-même , garnis de jaunes artificiels , que vous aurez farinez & frits.

Pour des *Oeufs à la tripe* ; après les avoir fendu & vidé de-même , remplissez les des jaunes , & les coupez encore en quartiers ; puis vous les farinerez & frierez en grande friture. Les aiant dressé sur une assiette , vous y ferez une sausse avec beurre roux , fines herbes , champignons cuits & hachez , sel , poivre , muscade & vinaigre rosat ; & garnirez de pain frit , persil & champignons frits.

Pour des *Oeufs au lait* ; prenez du lait cuit & de la crème d'amande , & délaiez-y de la marmelade d'abricots : mettez le tout avec beurre dans une assiette sur petit feu , & ensuite la composition de vos Oeufs ; & couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec feu , pour lui faire prendre couleur , comme à un flan de lait. Servez avec fleurs d'orange & sucre.

Les *Oeufs au miroir* se feront de cette

maniere. Remplissez de vôtre crème le fond d'une assiette, & la faites cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand vous verrez qu'elle s'affermira, ôtez-la du feu; faites dix ou douze places avec une cueillere, & remplissez-les des jaunes artificiels: ensuite faites sausse avec beurre lié, fines herbes bien menüës, sel, poivre, muscade, & un filet de vinaigre, ou sans cela; & quand vous voudrez servir, mettez-la sur vos Oeufs tout chaud: & ainsi de beaucoup d'autres manieres.

Omelette au sucre.

Foüettez vos Oeufs; après hachez-y de l'écorce de citron bien menu: il y faut mettre un peu de crème de lait, & du sel. Le tout bien battu ensemble, faites vôtre Omelette. Avant que de la verser sur son plat, il la faut sucrer dans la même poële; & la tourner en la dressant, du côté qu'elle sera colorée: il faut avoir renversé l'assiette sur laquelle vous la mettrez. Ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite; & tout d'un tems, glacez-la avec la pêle du feu bien rouge: étant glacée servez chaudement.

Omelettes de fèves vertes, & autres choses, à la crème.

Il faut prendre les fèves, en ôter la peau & les sortir de l'écorce, & les passer ensuite avec un peu de bon beurre, un brin de persil & de ciboule. Après il y faut mettre un peu de crème de lait, l'assaisonner doucement, & les faire cuire à petit feu. Formez une Omelette avec des Oeufs frais, où il y entre de la crème, & salez-la à discretion. Etant faite, dressez la sur son plat; liez les fèves avec un ou deux jaunes d'Oeufs, & versez-les sur l'Omelette, qu'elles tiennent jusques sur le bord; & servez chaudement.

On peut faire de pareilles Omelettes.

Des Champignons à la crème.

Des Mousserons & Morilles à la crème.

Des petits Pois à la crème.

Des pointes d'Asperges à la crème.

Des cus-d'Artichaux à la crème.

Il faut que le tout soit coupé par petites tranches. On en peut faire aussi,

Des Truffles blanches à la crème.

Des Truffles noires de-même.

Des Epinars à la crème.

De l'Oseille à la crème, &c.

De telle maniere que ce que l'on vient dire vous servira pour masquer une infinité d'Omelettes ; & aussi ces petites saussés à la crème vous peuvent servir pour assiette ou plat , les garnissant de petites garnitures ; comme artichaux frits , rôties de pain , fleurons , feüillante , cus-d'Artichaux frits en pâte , & autre semblable que l'on jugera à propos , le tout chaudement.

Pour faire une Omelette de Jambon.

Faites un hachis de bon Jambon cuit , & que dans le même hachis il y entre un peu de Jambon crud. Vôtre Omelette étant formée & dressée dans son plat , vous la masquerez de ce hachis de Jambon , de même que celles ci-dessus. On fait encore pareille chose pour des langues de Bœuf cuites.

Autre Omelette farcie.

Prenez un estomac de Poule rôtie , ou autre volaille , & coupez-le en dez , des champignons en dez , du jambon cuit en dez , des foies-gras , des truffes , & au-

tres garnitures , le tout passé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette ; & avant que de la dresser sur son plat , mettez tout contre une mie de pain , ou de la croûte ; apres versez dans la même poële vôtre ragoût , & dressez vôtre Omelette sur son plat avec adresse. En servant , arrosez-la d'un peu de jus , & servez chaudement. On peut farcir des Omelettes de toute sorte de ragoût , sans qu'il soit necessaire d'en dire ici davantage ; comme ioignons de Veau cuits , foies de Lapin ou de Levreaux , ris-de-Veau , foies-gras , &c. aussi-bien qu'en maigre , d'une farce de Poissons ; de laites de Carpes , & farce d'herbes bien nourrie.

O I L.

L'Oil est un grand Potage que l'on peut servir en maigre , aussi-bien qu'en gras. Voici premierement pour ce dernier.

Oil en gras.

Prenez toute sorte de bonnes viandes ; sçavoir , Bœuf de cimier , rouëlle de Veau , morceau d'éclanche , Canard , Perdrix , Pigeons , Poulets , Cailles , un morceau de Jambon crud , des Saucisses & un

& un Cervelat ; le tout passé au roux , vous l'empottez , chaque chose suivant ce qu'il lui faut de temps pour cuire , & vous faites une liaison de vôtre roux que vous mettez ensemble. Après l'avoir bien écumé , vous l'assaisonnez de sel , clous , poivre , muscade , coriandre , gingembre , le tout bien pilé avec thim & basilic , & envelopé dans un linge. Ensuite on y ajoute toute sorte d'herbages & racines bien blanchies selon qu'on juge a propos , comme oignons , porreaux , carottes , panais , racines de persil , choux , navets & autres par pacquets. Il faut avoir des cuvettes , marmittes d'argent , ou autre bassin propre à cela , & vôtre potage étant bien consommé , vous rompez des croutes par morceaux & les faites mitonner du même bouillon bien degreissé & de bon goût. Etant mitonné , avant que de servir , vous y mettez encore beaucoup de bouillon , toujours bien degreissé vous dressez vos volailles & autres viandes , & vous garnissez des racines si vous n'avez qu'un bassin : sinon vous servez sans racines , mettant la cuvette sur un plat d'argent , & une cueillère à pot d'argent , dedans , avec laquelle chacun puise de la soupe quand l'Oil est sur table.

Voyez parmi les Potages une autre maniere d'Oil aux ramereaux & autres volailles.

Pour l'Oil maigre.

Prenez de bon boüillon de purée ou moitié poisson : emportez-y toutes les racines ci-dessus . & faites-les cuire bien à propos. Dressez vôtres Oil , un pain de profitrolle au milieu , & garnissez des racines.

On peut aussi servir un Oil de racines & autres legumes à l'huile pour le Vendredi Saint , comme il a été remarqué page 81.

O L I V E S .

On fait des entrées de Poulardes , Becasses , Perdrix & autres gibiers aux olives. Les unes & les autres se font de la même maniere ; ainsi il suffira d'en expliquer une pour donner à connoître tout ce qui regarde les autres.

Entrée de Poulardes aux olives.

Il faut avoir des Poulardes bien tendres ; bien retroussées , & les faire rôtir , une bonne barde de lard sur l'esto-

mac. Durant qu'elles cuisent, faites le ragoût, composé d'un petit brin de persil & de ciboule haché, & passé avec un peu de lard & de farine. Etant passé mettez y deux cueillerées de jus, & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives écrasées, une goûte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes : Pour lier la sausse, ajoutez-y du bon coulis, le tout bien assaisonné & bien dégraissé. Prenez les Poulardes rôties, & ayant coupé les jambes à la jointure, & ficelé aux aîles, aux cuisses & à l'estomac, écrasez-les un peu, & les mettez ensuite dans la sausse. Un peu auparavant que de servir, dressez les Poulardes dans un plat, le ragoût par dessus, pressez-y un jus d'orange & servez chaudement.

O R E I L L E S.

Oreilles de veau farcies.

On sert en entremets des Oreilles de veau farcies. Pour cela prenez les Oreilles entières, échaudez-les bien, & les faites blanchir un peu. Il faut faire une bonne farce qui soit bien liée, en farcir le dedans des Oreilles, & les

coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la Sainte-Menehout. Etant cuites déficelez-les proprement, que la farce ne sorte, & les roulez dans des œufs foïettez legerement : pannez-les en même temps, & faites-les frire dans du saindoux, comme les croquets; garnissez de persil frit.

Oreilles de porc.

Vous les pouvez servir à la fausse Robert, les aiant coupées par tranches & passées à la poêle, avec un peu de beurre. Fricassez dans le même beurre de la ciboule bien menuë, assaisonnée de sel, poivre, muscade, vinaigre, capres & un peu de bouillon; & quand vous voudrez servir, ajoûtez-y de la moutarde. Les mêmes tranches vous les pouvez empâter & frire, & les servir avec poivre blanc & jus de citron.

P.

PAIN.

ON fait diverses entrées qu'on appelle Pains, ainsi qu'on a déjà vû

pour le Pain au Jambon page 278. On sert entr'autres des Pains de Perdrix, des Pains au Veau, & le Pain d'Espagne. Voici la maniere de les faire.

Entrée de Pains de Perdrix.

Il faut avoir des Perdrix rôties, & prendre la chair de quelque Chapon ou Poulet avec du lard blanchi, de la graisse blanchie, des Champignons & Morilles hachées, quelques truffes & cusc-d'Artichaux, des fines herbes, une gouffe d'ail, le tout bien assaisonné & bien haché; & pour le lier, ajoutez-y une mie de pain trempée dans de bon jus, & quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir du papier, & former dessus des Pains de Perdrix qui soient ronds, de la grosseur d'un œuf, & éloignez les uns des autres; il faut tremper la pointe de votre couteau dans de l'œuf battu pour les pouvoir former & les paner proprement. Ils peuvent aussi vous servir pour garnir d'autres plus grandes Entrées.

Pour faire un Pain de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau, & coupez-la par tranches bien minces, que

vous battrez avec le dos d'un couteau. Vous en prendrez à proportion du plat que vous voulez faire. Après il faut prendre d'autre Rouëlle de Veau & la bien hacher avec du lard blanchi, de la graisse blanchie, du jambon cuit, toute sorte de fines herbes, la chair d'un estomac de chapon & perdrix; un peu de truffes hachées, & de champignons & mousserons aussi hachez; tout cela bien assaisonné, de toutes sortes de fines épices, & mêlé d'un peu de crème de lait. Il faut avoir une casserole ronde, y arranger des bardes de lard, y mettre la moitié des tranches de veau battuës, & ensuite la farce. Il faut achever de couvrir au dessus de la même maniere que dessous, en sorte que la farce soit bien enfermée. Ensuite mettez à la braise bien couvert, feu dessus & dessous, & le faites bien cuire. On peut mettre dans la Farce une petite pointe d'ail. Il faut servir chaudement, aiant bien degraissé, & dressé vôtre plat proprement & avec adresse.

On peut servir ce Pain de veau, aux pois & aux asperges, quand c'en est la saison.

Pour faire un Pain d'Espagne.

Il faut prendre des estomacs de Perdrix rôties, les bien hacher; & une poignée de pistaches bien échaudées, avec un peu de la coriandre en poudre, le tout bien pilé dans le mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs suivant vôtres plat, un peu d'écorce de citron, & de bon jus de veau: le tout bien délaïé dans le mortier, & passé dans l'étamine comme si c'étoit de la crème à l'Italienne. Etant bien passé, il faut ranger son plat dans le four, & verser le tout dans le plat, feu dessus & dessous jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Il faut le faire porter sur table par une personne adroite, de peur qu'il ne se rompe en s'ébranlant: servez chaudement.

Autre Entrée d'un Pain farci.

On fait une autre Entrée d'un Pain farci de ris-de-veau, cus - d'artichaux, truffes & jambon passés en ragoût, avec une liaison blanche de veau rôti & jus de citron; & vous faites bien mitonner vôtres Pain pendant un quart d'heu-

re avec de bon boüillon. Vous servez avec jus de Mouton, un peu de liaison, & jus de citron en servant.

Voyez ci-après parmi les Potages, les Pains de Profitrolle & croutes farcies de plusieurs sortes, tant en gras qu'en maigre, dont on peut aussi faire autant d'entrées dans des ordinaires mediocres.

P A T E Z.

Les Patez se servent ou chauds ou froids : ceux-là sont pour Entrées, & les autres pour Entremets. Voici la maniere des premiers.

Pâté chaud de Perdrix, Becasse, &c.

Il faut avoir deux Perdrix & deux Becasses ; les Perdrix, les bien vuider & garder le foie ; retrousser les unes & les autres proprement, & les battre sur l'estomac avec un rouleau : ensuite les piquer à gros lardons de lard & jambon, assaisonnez de poivre & sel. Les aiant piquées, fendez les par le dos : faites farce d'un morceau de veau gros comme une œuf, bien tendre, avec du lard crud, un peu de moëlle, du persil & de fines herbes, un peu de truffes & champignons hachez, & quelque

peu de graisse de veau. Le tout étant bien haché & assaisonné, liez-le avec un jaune d'œuf, & farcissez avec cela vos quatre pieces par le dos. Il faut encore hacher & piler du lard ; prendre les deux foies de Perdrix, & les piler tout ensemble, & assaisonner cela de fines épiceries. Faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & peu de sel. Formez deux abaisses, jetez-en une sur du papier beurré ; prenez du lard pilé dans le mortier, & l'étendez proprement sur l'abaisse. Assaisonnez vos Perdrix & Becasses, & rangez-les rondement : il faut leur avoir cassé tous les os. Mettez-y quelques truffes & champignons, une feuille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard. Enfonchez votre autre abaisse rondement ; fermez bien les bords tout autour, dorez votre pâté & le mettez au four, prenant garde au feu. Etant cuit tirez-le & ôtez le papier de dessous, ayez un bon coulis de Perdrix, quelques ris-de-veau, champignons & truffes ; coupez le couvercle du pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, pressez un jus de citron ; & quand il faudra servir jetez le tout dans le pâté bien chaudement, couvrez-le & le ser-

vez en même-temps pour Entrée.

Les Pâtez chauds de Poulets, Pigeons, Alloüettes, Cailles, Grives & autres semblables se font de la même maniere.

Voiez ci-devant le Pâté chaud de Faifans pag. 248. qui est une maniere de Godiveau.

Pâté de gros Pigeons ou Dindons.

Il faut prendre de gros Pigeons, les vuides & retrousser & les battre sur l'estomac pour en casser les os. Lardez-les ensuite à gros lard bien assaisonné. Prenez les foies & du lard crud, du persil, de la ciboulé, de fines herbes, le tout bien haché & bien assaisonné, avec quelques truffes, champignons & moëlle, pilez le tout ensemble dans le mortier : farcissez vos Pigeons ou Dindons dans le corps, & gardez un peu de la farce pour mettre dessous. Il faut faire une bonne pâte, dresser votre pâté, mettre la farce dessus l'abaisse, ensuite les pigeons bien arrangez & bien assaisonnez : mettez-y une feuille de laurier, couvrez de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse. Votre Pâté étant cuit, il le faut dégraisser, & y mettre un bon ragoût de ris-de-veau, champignons,

cretes, &c. selon la commodité & suivant la saison : servez chaudement encore pour Entrée.

Pâté de Poulets à la crème.

Votre Pâté étant dressé, mettez-y vos Poulets par quartiers, assaisonnez de sel, poivre, muscade, canelle, lard fondu ou pilé, & fines herbes : couvrez-le d'une autre abaisse de même pâte, & étant cuit, mettez-y de la crème & le laissez encore quelques momens dans le four : ajoûtez-y jus de champignons, & servez chaudement.

Pâté de Chapon desossé.

Vous le farcissez d'une farce faite avec sa chair, roüelle de veau, moelle ou graisse de bœuf, & lard, assaisonnée de sel, muscade, poivre, clous & fines herbes, avec ris-de veau, truffes & champignons. Ensuite vous le dressez avec bardes en pâte fine que vous dorez, & faites cuire environ deux heures, En servant mettez-y jus de citron.

Pâté de Canards.

Cassez-en l'estomac & les lardez de

moïen lard ; dresséz-les ensuite comme les autres ci-devant , & garnisséz de champignons , foies gras , truffes & assaisonnemens nécessaires. Aïant cuit deux heures , mettez-y jus d'échalote ou d'ail , & d'orange en servant.

Pâté à l'Allemande.

Vous le faites d'agneau en quartiers que vous lardez de moïen lard , & les mettez dans un Pâté dressé de pâte à demi fine : assaisonnez de sel , poivre , muscade , clous , laurier , lard pilé , fines herbes & ciboule. Couvrez-le d'une abaisse de la même pâte , & faites le cuire trois heures : sur la fin passez huitres par la poêle avec lard fondu , farine frite , capres , olives désossées , jus de citron , de champignons & mouton , & mettez le tout dans vôtre Pâté avec l'eau des huitres.

Pâté de Godiveau.

Faites un bon Godiveau avec rouëlle de veau , moëlle ou graisse de bœuf , & un peu de lard ; assaisonnez de sel , poivre , clous , muscade , fines herbes & ciboules : dresséz vôtre Pâté en abaisse

fine de la forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur : garnissez-le de champignons, ris-de-veau, cus-d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu, & en servant versez-y une sauffe blanche.

Les pâtés d'affiette qui se façonnent en rond se font de même, lors qu'on les couvre entièrement & on fait un petit dôme au milieu; on les dore, & il ne faut qu'une petite heure pour les cuire.

Pâté de Roüelle de veau.

Vous la coupez par morceaux que vous lardez de gros lard, & l'ayant dressée dans un bon Godiveau, vous le remplissez de pointes d'asperges, champignons, ris-de-veau & cus d'artichaux : étant prêt à servir, vous y mettez une petite liaison & jus de citron; & le garnissez de la même crouste aussi-bien que les autres.

Pâté de Sang pour entrée.

Dans les jours que l'on tuë des dindons, Poulardes & autres volailles, il faut

en conserver le sang la quantité seulement d'un grand verre. Il faut le mettre dans une terrine, & avoir quelques filets de lièvre & de veau. Piquez ces filets de jambon & de lard à gros lardons, & les mettez tremper dans le sang, les assaisonnant un peu. Pour faire le Godiveau, il faut avoir de la chair de Poulet, de la chair de Perdrix, quelque bon morceau de cuisse de veau, du lard & de la moelle, & un peu de graisse, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées, le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché. Mettez le sang dans cette farce & la délaïez avec. Faites deux pâtes; une pâte ordinaire, mais beaucoup, & peu de l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine & point d'eau, le tout bien manié. Il faut faire deux abaisses de la pâte ordinaire, & deux petites abaisses de la pâte fine. Mettez la grande abaisse sur du papier & la petite pardessus. Prenez la moitié du Godiveau & l'étendez proprement dessus les deux abaisses: Rangez ensuite vos filets, & achevez de mettre votre farce que vous couvrirez de bardes de lard & après de la petite abaisse pardessus rondement, mouillant

un peu la grande abaisse tout autour. Mettez ensuite l'autre abaisse, façonnez votre Pâté, dorez-le d'un œuf, & le mettez cuire au four le soir à huit ou dix heures. Il l'y faut laisser toute la nuit jusqu'au lendemain matin à la même heure, prendre garde du four trop chaud, & servir chaudement, y ayant fait un coulis de perdrix. La viande & la pâte qui sont dedans se doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la Ciboulette.

Pour la farce ou Godiveau, il faut avoir un morceau de tranché de bœuf, ou de veau bien tendre, avec de la graisse de bœuf crüe & blanchie, du persil & beaucoup de ciboule; hachez-le tout ensemble proprement, & qu'il soit bien nourri, & bien assaisonné de toute sorte de fines épices. On y met un peu de moëlle de bœuf, de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffes & champignons hachez. La farce étant faite, faites deux abaissees de bonne pâte, celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier,

& mettez la farce dedans, le tout bien assaisonné & bien rangé. Couvrez le dessus de quelques bardes de lard & tranches de citron, mettez ensuite l'autre abaisse, & l'ayant façonné proprement, mettez-le cuire au four. Etant cuit, on y peut mettre un bon coulis au blanc, ou de perdrix, & servir chaudement.

Pâté à l'Angloise.

Il faut prendre de la chair de lièvre, & de la cuisse de veau bien tendre, selon la grosseur de votre Pâté. Hachez le tout sur la table avec du bon lard crud, de la moelle, un peu de graisse de veau, de l'écorce de citron confite, du sucre, de la canelle en poudre, un peu de coriandre, le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces, & lié de quatre ou cinq jaunes d'œufs. Il faut avoir une pâte bien faite, la dresser d'une belle hauteur, mettre votre farce dedans, quelques tranches de citron & bardes de lard, & couvrir de l'autre abaisse. Faites cuire votre Pâté; étant cuit, faites une sauce composée de deux bons verres de vinaigre, un peu de sucre, du clou de girofle & de la canelle en baton.

Faites

Faites bouïllir le tout ensemble , que la sausse soit presque cuite : si vôtre Pâté est gros , il en faut à proportion. Découvrez le Pâté , degraissez-le bien , & y versez la sausse. Faites une belle découpure à fleur sèche dessus , si vous voulez , & servez chaudement pour entrée.

Pâté de Poissons.

Pour faire un Pâté de Poisson au maigre , faites un Godiveau de même maniere que la farce de poissons qu'on a vû page 249. hors les jaunes d'œufs , & l'omelette que vous en pouvez exclure. Du reste hachez des champignons & truffes tout de même. Ce Godiveau vous servira comme si c'étoit pour un Pâté de Godiveau au gras. Après avoir fait sa pâte & dressé le Pâté , on met dedans la moitié de ce Godiveau , & en même temps toute sorte de garnitures au maigre , truffes , champignons , andouillettes , cus-d'artichaux & filets de poisson cruds coupez par petit morceaux : achevez de mettre le Godiveau pardessus , le tout bien assaisonné , fermez vôtre Pâté , & le faites cuire. On y peut faire sur la fin un blanc ou coulis de champignon, ou quelque autre ragoût;

& sur tout servez chaudement.

La table vous indiquera quelques autres Pâtez de poissons particuliers qui ont été décrits à l'occasion de ces mêmes poissons : Voici ceux qui restent.

Pâté de Carpes.

Il faut écailler la carpe & la larder de lardons d'anguille ; assaisonnez de bon beurre , sel , poivre , clous , muscade , laurier & huîtres, & dressez vôtre Pâté de la longueur de la carpe en pâte fine : couvrez-le , & le faites cuire à petit feu ; & étant cuit à demi mettez-y un demi verre de vin blanc.

Vous la pouvez aussi farcir comme il a été dit pag. 177. avec laites de carpes , huîtres , champignons , cus-d'artichaux, & servir avec jus de citron : ou bien la mettre en filets comme aux Pâtez ci-devant De même que les poissons suivants & autres.

Pâté de Turbot.

On le dresse dans un bassin rond ou ovale ou en deux abaissees de pâte à l'ordinaire ; après l'avoir bien écaillé & lavé , coupez la queue & le bout de la

tête, & ôtez les ouïes : assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, ciboulette, fines herbes, champignons ou morilles, & bon beurre, & le couvrez de son abaisse : étant à demi cuit, mettez-y un verre de vin blanc, & servez avec jus de citron ou verjus de grain.

Pâté de Rougets.

Vous le dressez comme celui de Thon, & le garnissez de même, y ajoutant des pattes d'Ecrevices si vous en avez. Etant à demi cuit, passez les foies par la poêle avec beurre roux, & ensuite pilez-les & les passez par l'étamine avec demi verre de vin blanc, que vous mettrez dans le Pâté, & jus de citron en servant.

Pâté de Truite.

On peut larder la Truite d'Anguille après l'avoir écaillée & incisée, puis la mettre en pâté dresse à l'ordinaire, assaisonné de sel, poivre, muscade, clous, laurier, beurre, fines herbes, & enrichi de champignons, cus-d'artichaux, capres, huîtres, laitances & jus de citron en servant.

Pâté de Sole.

Vos Soles étant bien écaillées & lavées, mettez-les en pâte fine, assaisonnées de sel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës, c'boules, champignons, truffes, morilles ou mousserons, huîtres fraîches & force beurre, & étant cuit, servez avec jus de citron.

Pâté de Thon.

Coupez-le par roüelle, & le dressez à l'ordinaire enrichi d'huîtres, cus-d'artichaux & autres assaisonnemens, avec une ou deux tranches de citron verd. Faites-le cuire à petit feu, & mettez-y jus de citron ou un filet de vinaigre en servant.

Paté de Lamproies à l'Angloise.

Limonnez vos Lamproies & gardez le sang: dressez-les en abaisse de pâte fine, assaisonnez de sel, poivre, canelle pilée, sucre, écorce de citron confite, dattes, raisins de Corinte; & étant à demi cuit à petit feu, mettez-y le sang & un demi verre de vin blanc, & jus de citron en servant.

Petits Pâtez de Poissons.

Prenez chair de Carpes, Anguilles & Tanches & des champignons à demi cuits en casserole , hachez le tout avec persil, ciboule, thim, sel, poivre, clous, muscade, autant de bon beurre que de viande ; & dressez vos Pâtez en pâte feuilletée.

Petits Pâtez à l'Espagnole.

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtez chauds pour entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne consiste qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet : faites blanchir le tout dans la marmite & le hachez bien menu, assaisonné de fines épices. Vous le battez encore dans le mortier, y ajoutant un peu d'ail & de rocambole, & aiant fait une pâte fine, vous en formez des abaisses, & vos petits Pâtez, qui vous serviront pour garnir ou pour hors-d'œuvre.

Pâtez froids pour Entremets.

On a déjà vû ce qui regarde le Pâté

de Jambon ci-devant page 2-9. Parlons des autres qui se servent encore pour Entremets, & commençons par les Pâtez de venaison qu'on peut servir entiers ou en tranches.

Pâté de Cerf & autre venaison.

Il faut laisser mortifier le Cerf ou le mariner & le larder de gros lard, assaisonné de sel, poivre, muscade & clous, le tout bien pilé. Faites une pâte bisé avec farine de sègle, comme étant plus propre à conserver les viandes & plus portative; il y faut du sel & un peu de beurre. Dressez vôtre Pâté, y mettant du lard pilé, bardes de lard laurier & assaisonnemens ci-dessus. Dorez-le avec jaunes d'œufs, & le faites cuire trois ou quatre heures. Il faudra le percer de peur qu'il ne crève & ne s'enfuie, le boucher sortant du four, & le mettre sur un cleon.

Le Pâté de Sanglier se fait de la même maniere, & celui de Chevreüil aussi; mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

Pâtez de tranches de Bœuf, & autres grosses viandes.

Prenez une tranche de cimier, battez

la bien & la lardez de gros lard , assaisonné comme ci-devant , & la dressez & faites cuire de même.

Selon la grosseur dont vous voudrez faire votre Pâté , vous-y pouvez aussi mettre une éclanche , ou en faire un Pâté particulier ; & pour cela vous en ôtez la peau & la graisse , vous la desossez & battez bien , & vous la piquez de moiens lardons assaisonnez de fines herbes , persil, ciboule & épices. Faites une pâte ordinaire dont vous tirerez une abaisse épaisse & forte , que vous jetterez sur du gros papier beurré : dressez-y vos membres de mouton avec bardes de lard , feuilles de laurier & assaisonnemens nécessaires : couvrez votre Pâté d'une autre abaisse ; & l'ayant façonné proprement , faites - le cuire comme les precedens environ trois heures. Etant cuit , mettez-y une gouffe d'ail ou d'échalotte écrasée par le soupirail , & servez froid.

Pour les Pâtez de roüelle de veau , il la faut larder de même , l'ayant mis un peu mariner avec vinaigre bien assaisonné. Du reste observez ce qu'on vient de dire pour les Pâtez de membre de mouton.

Pâté de Lièvre & Levreau.

Si vous les voulez faire avec les os, lardez votre Lièvre & levreau de moïen lard ; assaisonné de sel, poivre, muscade, clous, laurier, & ne plaignez point le lard pilé, ni les bardes en dressant votre Pâté en pâte bise ou blanche ; étant cuit, mettez-le en lieu sec & le bouchez.

Quand on les veut desossez, il faut tâcher de conserver la chair la plus entière que l'on pourra, la larder de gros lard & l'assaisonner empater & faire cuire comme avec les os.

Pâté de Poulardes & autres.

Troussiez vos Poulardes proprement & leur cassez les os : piquez-les de gros lardons assaisonnez de fines herbes, persil, ciboule & épices : rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec lautier, beurre frais, bardes de lard & assaisonnement ; & aiant couvert & façonné proprement votre Pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, suivant le feu.

Les Pâtez de Dindons, Canards, Perdrix, Faizans, Becasses, Lapreaux, Lapins, Osons, Sarcelles & autres, se font de la même maniere.

A
PÂTES.

Il ne s'agit pas ici des différentes Pâtez que l'on fait ; les unes claires, les autres plus fortes ; celles-ci pour des Pâtez & des Tourtes, & celles-là pour des Beignets, ou pour empâter plusieurs choses qu'on veut frire. On doit être à présent assez instruit de ce qui regarde ce point ; & l'on a même déjà vû quelques autres especes de Pâtes, comme les Pâtes d'amandes & de fruits, pages 98. & 258. à quoi nous en allons ajoûter une, qui n'est pas moins curieuse.

Pâte croquante.

Il faut prendre du sucre en poudre, & autant de farine ; quelques blancs d'œufs, selon la quantité de vôtre Pate, & une goutte d'eau de fleur d'orange. Formez vôtre Pâte sur le tour, qu'elle soit bien faite, & pas trop molle : tirez-en une abaille aussi mince que du papier, s'il se peut ; & farinez toujours

bien dessous, en frotant avec la main elle s'étendra presque d'elle-même, après lui avoir donné quelques coups de rouleau. Engraissez une assiette ou tourtiere d'un peu de beurre ; mettez-y votre abaisse, & la rognez tout autour : après il la faut piquer avec la pointe du couteau, afin qu'elle ne boufe pas dans le four. Faites-y sécher cette abaisse ; & étant cuite, dressez-la dans son plat ou assiette : & un peu avant que de servir, vous y mettrez votre marmelade, telle que vous aurez, Abricots, Pêches, Cedre, & autres fruits confits.

De cette Pâte, vous en pouvez tirer des abaisses bien minces, que vous découperez proprement, & les ferez sécher au four ; il faut toujours engraisser l'assiette ou tourtiere, de peur qu'elles ne s'y attachent. Etant séches, on les peut glacer, si l'on veut, & mettre ces abaisses sur vos Tourtes, que vous garnirez de Biscuits de Savoie, ou autres petites garnitures.

Pâte scinguée.

Prenez de la Pâte d'amandes qu'on a décrite, page 98. & 99. pilez-la dans un mortier, avec un peu de crème naturelle

& cuite ; & l'ayant passé à la seringue , faites-la frire en grande friture : mettez sucre musqué & eau de senteur en servant. Vous pouvez façonner cette Pâte de mille autres manieres, chacun suivant sa fantaisie, ainsi qu'il a été remarqué au même endroit , page 99.

P E R C H E S ,

Vous en pouvez faire une Entrée à la sausse aux mousserons passez au blanc avec de la crème. On en met aussi en filets au concombre, comme ci-après les Soles , les coupant en filets quand elles seront écaillées , & qu'elles auront cuit un bouillon. On sert encore des Perches à la sausse verte , & de cette autre maniere.

Perches en filets au blanc.

Passez des champignons au blanc , & les faites cuire avec un peu de crème , sans liaison. Vous aurez vos filets de Perches coupez tout prêts , que vous mettrez dedans , avec une liaison de trois jaunes d'œufs , du persil haché , de la muscade râpée , & un jus de citron : vous remûrez bien doucement , de peur

de rompre vos filets, & étant cuits, vous les dresserez, garnis de tranches de citron, ou autre chose.

P E R D R I X.

On a parlé ci-devant, page 341. de la maniere de faire les Pains de Perdrix; comme aussi des Hachis & Pâtez de Perdrix, pages 271. & 344. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire.

Perdrix saussé à l'Espagnol.

Il faut faire rôtir vos Perdrix. Etant rôties, prenez-en une, & la pilez bien dans le mortier: après il faut passer cela avec de bon jus. Il faut aussi avoir pilé les foies de Perdrix, quelques morceaux de truffes, le tout bien passé avec de bon jus, en sorte que le coulis soit un peu lié; remettez-le dans un plat. Prenez une casserole, avec deux verres de vin de Bourgogne, une gouffe ou deux d'ail, deux ou trois tranches d'oignon, un peu de clous de girofle; des deux verres de cette saussé, il faut qu'il n'en reste qu'un: si le plat est grand, augmentez davantage de vin & de coulis. Votre saussé étant cuite, passez-la

par un tamis dans une casserole; versez-y le coulis dedans, le tout bien assaisonné. On y met un peu d'essence de jambon, & on fait cuire le tout ensemble. Dépecez vos Perdrix; & les mettez dans la sausse, & les tenez chaudement. Auparavant que de servir, il y faut presser deux ou trois oranges.

Biberot de Perdrix.

Prenez tout l'estomac de vos Perdrix, après qu'elles seront rôties. Si vous n'en avez pas assez, prenez quelque estomac de Poulardes rôties. Hachez le tout sur la table, qu'il soit comme de la farine. Prenez les carcasses, & pilez-les bien dans le mortier: après les avoir pilé, mettez-les dans une casserole avec de bon jus; & l'ayant ensuite passé par l'étamine, remettez-le dans une petite marmite, & votre Biberot ou viande hachée dedans. Laissez-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vous y pouvez mettre quelque cueillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire, de manière qu'il ne soit pas trop liquide, ni gras. Etant bien cuit, dressez-le dans une assiette ou deux. Il y en a plusieurs qui le servent

ainsi: & d'autres, après qu'ils l'ont dressé dans leur assiette, ils le poudrent avec de la chapelure de pain bien fine; & ils y font prendre couleur avec la pêle rouge. On le mange de cette manière, à la fourchette; & pour l'autre, à la cueillère. Servez chaudement.

Perdrix en filets au jambon.

Vos Perdrix étant cuites à la broche, vous les mettez en filets, & les passez avec votre jambon & un anchois, capres, ciboule, persil hachez bien menu; & servez pour hors - d'œuvres d'Entrées.

On en sert aussi à la sausse de Becasse, ou de Brochet.

Autres manieres pour les Perdrix.

Vous les pouvez mettre à la braise, ou en surtout, comme on trouvera la manière pour les Pigeons; ou bien aux olives, comme on a vû pour les Poulardes, page 338. Pour les Pâtez de Perdrix, voiez ci-devant, page 344. & ci après pour les Potages, ou mieux à la Table des Matieres.

P I G E O N S.

Les Pigeons fournissent une grande diversité de ragoûts. On en a déjà pû voir une partie ; comme la Bisque, page 131. le Godiveau farci de Pigeonneaux , page 267. les Pâtez de gros Pigeons , ci-devant , page 346. Il en reste encore beaucoup d'autres , dont il est à propos de faire connoître les manieres. Commençons par les Pigeons au basilic.

Pour faire des Pigeons au basilic.

Il faut prendre les Pigeonneaux , bien échaudez & bien blanchis ; les fendre par le dos, si peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce , composée de lard crud bien haché , avec un peu de persil , de basilic , de ciboule , le tout bien assaisonné. Etant farcis , on les fait cuire dans une petite marmite , avec du bouillon , un oignon piqué de clous de girofle , un peu de verjus , & du sel ; & quand ils sont cuits , vous les tirez hors de la marmite. Il faut avoir des œufs battus , rouler vos Pigeons dedans , & en même-tems dans de la mie de pain , afin qu'ils soient bien panéz. Après en

avoir fait de-même à tous , il faut avoir du saindoux bien propre ; & quand il sera bien chaud , frire vos Pigeons jusqu'à tant qu'ils aient une belle couleur ; les tirer , frire tout d'un tems du persil pour garnir , & servir chaudement pour Entrées.

Entrée de Pigeons au fenouil.

Il faut que vos Pigeons soient d'une belle qualité ; les bien retrousser, & montrer seulement à l'air du feu , pour les faire blanchir. Prenez le foie, avec du lard, de la ciboule , du persil , & un peu de fenouil verd ; hachez & assaisonnez bien le tout : farcissez - en le corps de vos Pigeons ; faites les rôtir ; & en servant, mettez un bon ragoût par-dessus.

Entrées de Pigeons à la braise.

Prenez de gros Pigeons , bien retroussés : faites, si vous voulez , une farce un peu liée , pour les farcir dans le corps. Mettez-les à la braise, comme beaucoup d'autres choses : étant cuits, dressez-les dans un plat ; & les aiant bien dégraissez, mettez un ragoût de truffes & ris-de-veau par-dessus.

Compote de Pigeons.

Vous les lardez de gros lard , & les passez ensuite avec lard fondu; puis vous les mettez cuire avec sel , poivre , muscade , citron verd, clous , champignons, truffes, un verre de vin blanc, & bouillon. Vous y faites un coulis blanc ou brun, comme pour la fricassée, pour laquelle on les coupe par morceaux ; & vous garnissez de roulettes que vous coupez en deux, ou de ce que vous voudrez, & jus de citron en servant.

Entrée de Pigeons au jambon.

Elle se fait de la même manière que les Poulets au jambon , que l'on verra ci-après. Si les Pigeons sont bien gros, il les faut piquer à gros lard & lardons de jambon , & les mettre à la braise. Etant cuits , les tirer ; laisser bien égoutter la graisse , & les mettre dans le ragoût de jambon que l'on a fait. Le tout bien dégraissé , mettez y un filet de verjus ou vinaigre ; prenez garde qu'il n'y ait trop de sel , & servez chaudement.

Autre Entrée de Pigeons aux truffles.

On fait une autre Entrée de Pigeons, piquez ou farcis, en ragoût aux truffles & aux raves, passées en ragoût de belle couleur & bien assaisonné, avec cusc-d'artichaux & pointes d'asperges. Vous garnissez de ris-de-veau passé au blanc, & persil frit; & jus de citron en servant.

Entrée de Pigeons grillés ou frits, à la Sainte-Menchout.

Il faut prendre de gros Pigeons; les bien retrousser, les couper en deux, & les mettre à la braise. Étant bien cuits, tirez-les, & les panez proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent. Si vous les voulez frire, avant que de les paner, il les faut tremper dans des œufs battus, & les paner ensuite, afin que le pain tienne mieux. De l'une ou l'autre manière, ils vous peuvent servir pour garnir. S'ils vous servent de plat, il y faut faire une ramolade dessous, composée d'anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboule, & bon jus, le tout bien assaisonné, avec un filet de vinaigre; & servir chaudement.

Vous en pouvez faire de - même de toute autre Volaille que vous voudrez. Si l'on veut , on peut larder les Pigeons à gros lard & avec du jambon , afin qu'ils aient meilleur goût. Quelques-uns appellent cette maniere , des pièces à la Sainte-Menehout.

On en peut aussi faire cuire dans une marmite , bien assaisonnez , comme un bon court-bouillon , bien nourri & de bon goût : & quand ils sont cuits , vous les panez proprement , en sorte qu'on ne voie point de viande ; & vous leur donnez couleur avec la pêle rouge.

Pigeons en surtout, rôtis & à la braise.

Prenez de gros Pigeons , qui soient bien retrouffez : faites une farce qui soit composée de lard crud & jambon cuit , de truffes & champignons hachez avec les foies , du persil & de la ciboule , une pointe d'ail , & quelques ris-de-veau ; le tout bien haché & bien assaisonné , & lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Il faut farcir vos pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, & les bien ficeler : avoir un grand fricandeau piqué pour chaque Pigeon , que vous mettrez sur l'estomac ; le tout bien ficelé & em-

broché proprement, vous l'enveloperez de papier, & ferez cuire ainsi vos Pigeons. Etant rôtis, on y fait un bon ragoût; & auparavant que de servir, dressez vos Pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût ou coulis par-dessus, de quoi que ce soit, pourvû qu'il soit bien cuit & bien assaisonné: remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Pour les Pigeons en surtout à la braïse, on les fait de la même manière. Toute la différence qu'il y a d'avec les autres choses qu'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard, ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Etant cuit, vous égoutez la graisse; & vous faites un ragoût aux truffes, selon votre commodité. On peut servir de pareilles Entrées de Perdrix, Becasses, & autres Volailles; & pour les déguiser, on y fait un ragoût aux huîtres, à la Saingaraz, ou du coulis de Perdrix, suivant la dépense; le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

Tourte de Pigeons.

Il faut avoir des Pigeons de Volière;

Bien échaudez & bien retrouffez. Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu , de la moëlle , des ris-de-Veau coupez par moitié , des cus-d'artichaux coupez en quatre , & un entier pour mettre au milieu , quelques foies-gras , des crêtes bien épluchées , des champignons coupez en dez , des truffes par tranches ; le tout bien passé dans une casserole avec un peu de farine , & bien assaisonné. Etant passé , tirez-le en arriere. Formez vôtre pâte avec de la farine, selon la grandeur de vôtre Tourte, un œuf, du beurre, du sel & de l'eau: faites un morceau de pâte feuilletée ; & de la premiere, formez une bonne abaisse, que vous mettrez dans une tourtiere qui soit propre , suivant la grandeur de vôtre plat. Après avoir étendu l'abaisse dans la tourtiere, mettez-y du lard fondu qui ne soit pas trop chaud , mais par raison. Ensuite il faut bien arroser & arranger les Pigeons , le cu-d'artichaut au milieu , & les truffes en tranches, les champignons & ris de-veau dans les intervalles. Achevez ensuite de mettre toute la saussé ; & prenez l'autre morceau de pâte qui étoit roulé rondement, après avoir plaqué la main dessus pour l'élargir sur le tour , afin d'y pouvoir

mettre la pâte de feüilletage, & détenir l'abaisse proprement. Il faut qu'il n'y ait point trop de feüilletage, afin que l'autre morceau soit plus gros. Couvrez votre Tourte de cette abaisse ; faites un bord proprement à l'entour : & pour servir, levez les bardes de lard, dégraissez, & jetez-y un coulis de quelque carcasses de Pigeons, ou une liaison au blanc.

Autres manieres pour les Pigeons:

Vous les pouvez mettre au Pere-Doüillet ; & pour cela, les aiant bien appropriez, faites-les cuire dans un petit pot, bien assaisonnez & bien nourris, avec sel, clous, thim, oignon, & un peu de vin blanc : Garnissez de persil, tranches de citron, & jus en servant.

D'autres fois, vous les pouvez servir au jus de Veau, rôtis, bardez, de belle couleur, sans autre garniture ; ou au blanc ; ou enfin, en marinade, comme on a vû page 300.

PLIES DE LOIRE.

Vous les pouvez mettre à la broche ;

Les découper par - dessus le dos en croix , leur couper le nez & la queue , & les mettre dans une casserole avec vin blanc , champignons , laitues , morilles , truffes , persil , ciboule & thim , & un morceau de bon beurre , le tout bien lié : remuez-les doucement , de peur de les rompre. Etant cuites & de bon goût , dressez-les proprement ; qu'elles soient bien blanches , une sausse de-même par-dessus : & garnissez de ce que vous voudrez.

Pour celles que l'on frit, on les poudre auparavant de sel & de farine ; & on les sert avec sel & jus d'orange.

P O T A G E S .

Quoique nous aions déjà parlé de divers Potages , tant gras que maigres ; comme de la Bisque, Casserole, Oil, Julienne , Potage de tête d'agneaux , de cailles , de Brochet, d'Ecrevices, de Macreuses, de Moules , & plusieurs autres, suivant les pièces dont il s'agissoit ; cette matiere ne laisse pas d'être encore tres - feconde , & capable de fournir pour un gros article. On a vû en general ce qui regarde les bouillons qui doivent faire le corps de tous ces Potages.

ges , & de tous les autres qu'on voudroit servir; comme aussi les coulis qu'on y fait. Venons maintenant au particulier; & commençons par les Potages de Legumes, qui peuvent convenir à plusieurs Volailles , pour ne pas repeter inutilement une même chose pour chacune.

Potage aux Pois.

Prenez des petits Pois ; & les aiant écossez & mis les gros à part , ils vous serviront pour faire de la purée verte. Prenez pour cela les cosses des petits Pois avec les gros , & les faites blanchir tant soit peu , avec un verd de ciboule & un peu de persil ; & égouttez-les de leur eau. Après il les faut piler , & y mettre une mie de pain trempée dans de bon boüillon. Aiant pilé le tout ensemble, passez-le par l'étamine à force de bras ; faites que vôtre purée soit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une casserole , y aiant auparavant frit un peu de persil haché & de sarriette hachée; passez vos petits pois avec cela , & mouillez de bon boüillon; on y met un bouquet de fines herbes. Le tout emporté & presque cuit , vous y mettez la purée verte. On y passe aussi quelques

quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches, avant que de mettre les petits Pois, le tout bien assaisonné. Faites mitonner votre Potage avec de bon bouillon clair. Etant mitonné, mettez un peu de purée par-dessus; rangez vos volailles sur votre Potage. Vous garnirez de laitues farcies, ou sans farcir; ou de concombres, ou de lard maigre, selon ce que vous jugerez à propos. Arrosez ensuite avec de la purée, & petits Pois sur votre Potage; & servez tout d'un tems.

On sert beaucoup de semblables Potages aux Pois dans la saison; comme de têtes d'Agneaux, Canards, Oisons, Poulets farcis, Dindons & autres, que l'on doit empoter séparément avec bon bouillon. On garnit de pointes d'asperges, laitues farcies, ou concombres. Hors de la saison, on peut faire la purée avec de vieux pois & cela est bon, sur-tout pour les Canards, Andouilles, &c.

Il est aisé de se regler sur cet article, pour le Potage aux Pois en maigre, les passant au beurre blanc, & faisant mitonner vos croûtes d'un bon bouillon d'herbes, comme page 158.

Pour les Volailles qui se doivent ser-

cir , on en trouve la maniere aux articles où il est parlé de ces Volailles. .
Voiez pour le reste , ce qui sera dit aux Potages suivans. .

Potage aux Navets.

Après avoir ratissé vos Navets , coupez-les en dez ou en long , & les passez à la poële avec lard fondu , & un peu de farine. Vous pouvez vous servir du même lard où vous aurez passé vos Volailles au roux , soit Canards , Sarcelles , Oisons , ou autres ; à moins que vous ne vouliez les faire un peu rôtir à la broche. De l'une ou l'autre maniere , empotez le tout ensemble avec bon boüillon , assaisonné de sel , poivre & un paquet : vous y ajoutez une liaison rousse en cuisant ; & aiant fait mitonner vôtre Potage du même boüillon , vous dressez vos Volailles & vos Navets proprement ; & garnissez tantôt de pain frit , & tantôt de saucisses , andoüillettes , ou petit lard cuit ensemble : mettez jus de citron & bon jus en servant. Quelques - uns font cuire les Navets séparément.

Les Oies , Oisons , Canards , & semblables , que l'on sert aux Navets , doivent être piquez de gros lard avant que

de les passer à la poêle ; & les Volailles plus legeres se peuvent farcir, principalement les Poulets.

Les jarrets de Cerf & de Sanglier se peuvent servir en pareil Potage.

On peut aussi servir un Potage aux Navets , d'une épaule de Mouton que vous lardez de gros lard¹, étant bien mortifiée, & la faites rôtir à demi : aussi-bien que d'une éclanche farcie, que vous passerez à la poêle comme les Volailles ci-dessus.

Potage de Choux.

Prenez de gros Pigeons, des Perdrix, ou autres Volailles bien retroussées ; piquez les de trois ou quatre rangées de lard , & faites-les rôtir seulement qu'elles aient pris couleur. Prenez des Choux qui soient bien pommez ; coupez-les en quatre, & les faites blanchir : étant blanchis , il les faut égouter , les emporter , & vos Volailles aussi , avec du petit lard blanchi , un peu de basilic , un oignon piqué de clous de giroffe , une ou deux gouffes d'ail ; les assaisonner , y mettre de bon jus & bouillon , & faire cuire le tout ensemble. A demi cuit , on y fait une liaison rousse , composée de lard & farine , comme si c'étoit pour faire une

bonne fausse-robot. Quand la farine a pris couleur, mouillez votre liaison de bon jus, ou du même bouillon des Choux, & étant cuit, jetez tout ensemble dans les Choux. Vous faites mitonner votre Potage avec de bon jus, & bouillon des Choux, quand vous voyez qu'il a bon goût & qu'ils sont bien cuits. Etant mitonné, rangez les Volailles dessus le Potage; faites un beau bord autour du plat, ou dans les intervalles, avec du petit lard par tranches: arrosez de bon bouillon, & servez chaudement.

Pour les Choux de Milan & autres, on peut, étant blanchis, les hacher & passer à la poêle, avant que de les empoter comme ci-devant; hors quelques cœurs, que vous conserverez pour garnir. Voyez encore ce qu'on a dit sur cet article, page 190.

Potage de Racines.

Après avoir fait de bon bouillon; passez-le dans une marmite; & empotez-y un Chapon gras, avec des racines de Persil, Panais, & petites Ciboules entières. Le tout étant cuit ensemble, mitonnez votre Potage; mettez le

Chapon dessus : garnissez des Panais & petites ciboules ; & avant que servir , arrosez avec de bon jus de Veau.

On fait aussi des Potages de Cailles ; Ramereaux , Poulardes & autres , aux Racines , de la même maniere.

Potage aux Nantilles.

Il faut prendre des Perdrix , Pigeons , Canards , ou autres Volailles ; les piquer de quelques rangées de lard , & les faire rôtir. Etant rôties à demi ; empotez-les avec de bon bouillon , un bouquet de fines herbes , & autre assaisonnement ordinaire , & faites-les cuire. Prenez des Nantilles qui soient cuites ; pilez-les avec oignon , carottes , racines de persil , & les passez par l'étamine , pour en faire le coulis. Passez d'autres Nantilles dans la casserole , avec un peu de persil , ciboule hachée , & sarriette menuë. Etant passées , mettez - y du bouillon où ont cuit vos Volailles ; & le coulis avec ; & empotez le tout , jusqu'à ce que vous fassiez mitonner , & dressiez votre Potage. Il faut avoir du petit lard , cervelat ou saucisses , pour garnir , & si l'on veut faire de la dépense , faites une bordure autour de votre

plat, avec des crêtes & ris-de-veau en ragoût, le tout bien dressé & bien dégraisé; & nourrissez votre Potage, d'un coulis de Bœuf, carcasses de Perdrix, croûtons de pain & morceau de citron verd, le tout pilé dans le mortier, passé à l'étamine, & assaisonné. Voiez le Coulis de Nantilles, page 214.

On fait un autre Potage aux Nantilles, garni d'un pain farci au milieu, tant en gras qu'en maigre. On le peut servir à l'huile pour ces derniers jours; & principalement pour le Repas en Racines, ou autres jours de Carême, auxquels on en peut faire un plat ou assiette, les passant en ragoût aux fines herbes.

Potage de Ramereaux, maniere d'Oil.

Aiant retrouffé proprement vos Ramereaux, faites-les blanchir à l'eau; & les empotez avec de bon jus. On y met un paquet de porreaux coupez par morceaux, un bouquet de celeri, un autre de navets, un paquet d'autres racines, quelques ciboules, & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, faites mitonner votre Potage du même bouillon: rangez vos Ramereaux dessus, & garnissez tout le tour, de vos racines.

Arrosez de bon jus & de bon goût, & servez chaudement. Les garnitures ne doivent occuper que le bord du plat, pour laisser la Soupe libre.

On en peut faire autant des Cailles, & de toute autre Volaille.

Les Ramereaux se mettent d'ailleurs en Potage aux Choux, aux Champignons, & autres manieres que l'on voudra.

Potage à la Reine,

de Perdrix, Cailles, ou autres Volailles.

Il faut prendre des Perdrix qui soient fraîches ; les faire blanchir, les bien retrousser, & les faire cuire dans de bon bouillon, avec un bouquet de fines herbes, quelques bardes de lard dans la marmite, & tranches de citron. Faites un coulis d'un blanc d'estomac de Poularde ou Chapon rôti, haché & pilé dans le mortier, avec une mie de pain trempée dans du bouillon, & passé par l'étamine proprement. Mettez ce coulis dans une petite marmite, qui soit bien couverte. Que votre Potage, qui doit être de croûtes de pain, mittonne avec de bon bouillon clair ; rangez ensuite vos Volailles dessus : arrosez avec de bon jus ; & auparavant que de servir,

pressez un jus de citron dans le coulis. Ayez un pain farci pour mettre au milieu de vôtre Potage, & les Volailles autour : versez vôtre coulis par-dessus ; & bordez le plat de crêtes de Coq farcies, de ris-de-veau piquéz & rôtis, de quelques autres tranches de ris-de-veau en ragoût, & cus-d'artichaux. Couvrez l'estomac de vos Perdrix, ou autres Volailles, de tranches de truffes noires, le tout rangé proprement. Pour le pain farci, il sera d'un bon hachis de quelques Volailles rôties, quelques morceaux de truffes & champignons, & petites pointes d'asperges selon la saison.

Vous pouvez faire un petit Potage d'une Perdrix seule, sans pain farci, en observant tout le reste, le plus que la dépense & la commodité vous le permettront.

On fait aussi un Potage de Perdrix farcies, garni de fricandeaux piquez passez en ragoût, avec ris-de-veau, champignons, cus-d'artichaux, crêtes, truffes, & un jus de citron en servant.

Autre Potage blanc à la Reine.

On n'y met point de Volaille ; l'on prend

prend seulement le blanc d'un Chapon, un morceau de colet de Veau, des amandes, deux ou trois jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans de bon bouillon : le tout bien pilé dans un mortier, vous le faites mitonner dans une casserole, avec de bon jus & bouillon, qu'il soit de bon goût ; vous le passez par l'étamine, & vous l'étendez sur votre Potage quand il est mitonné : On peut le marbrer avec quelque beau jus.

Potages de Cailles farcies, & Perdreaux.

Farcissez vos Cailles au blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, sel, poivre, muscade, & jaunes d'œufs crus : faites-les cuire avec bon bouillon & un paquet, comme au Potage précédent. Pour le coulis, passez par l'étamine deux cus-d'artichaux cuits, & six jaunes d'œufs, avec le même bouillon des Cailles ; faites-le bouillir doucement sur les cendres chaudes. Dressez vos Cailles sur les croûtes mitonnées, & garnissez de petits cus-d'artichaux : mettez votre coulis par-dessus, & jus de champignons & de Mouton en servant. On peut aussi y faire un ragoût de truffes, ou farcir

les Cailles au basilic.

Pour les Perdreaux & Perdrix farcies; après les avoir fait cuire avec bon bouillon, vous faites un coulis blanc, où il entre des amandes & citron verd; & vous garnissez de crêtes, champignons, & jus de Mouton & de citron en servant.

Potage sans eau.

Aiez une belle marmite bien étamée; une bonne roüelle ou tranche de Bœuf, de la roüelle de Mouton, de la roüelle de Veau, un Chapon, quatre Pigeons, deux Perdrix, le tout bien retrouffé, & les grosses viandes battues. Rangez-les dans vôtre marmite, avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil; & assaisonnez de toute sorte de fines herbes, & peu de sel. Faites une pâte; & avec du papier fort, bouchez entierement tout le vent que pourroit respirer vôtre marmite, en sorte qu'il n'y entre, ni n'en sorte le moindre air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-ci puisse entrer: qu'il y ait de l'eau qui boüille avec du foin, afin que l'autre marmite ne se tourne & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainsi boüillir continuelle-

ment dans l'eau bien ferrée, environ cinq ou six heures. Après il faut la découvrir, & passer tout le jus que la viande aura rendu, & le bien dégraisser. Vous hacherez les Volailles qui étoient dedans, pour farcir un pain, avec de bonnes garnitures. Etant farci, faites mitonner, autant la soupe que le pain, avec le même jus; & faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard, pour mettre par-dessus. Garnissez avec des crêtes farcies, ris-de-veau, ou autre chose semblable; le tout dressé & servi proprement.

Potage de santé.

Vous prenez de bon boüillon fait avec Bœuf de cimier, jarret de Veau & Mouton, pour empoter vos Chapons, Poulardes, ou autres Volailles propres pour la Soupe de Santé; & vôtre boüillon étant de bon goût, vous en faites mitonner vos croûtes. Aiez dans un autre pot à part, de bonnes herbes, comme oseille, pourpier, cerfeuil, &c. le tout coupé bien menu: vous en garnirez vôtre Potage avec vos Volailles; ou les passerez, pour n'en mettre que le boüillon, & bon jus en servant.

On fait un autre petit Potage de Santé tout clair, d'un Poulet & d'un morceau de roüelle de Veau, sans garniture. Vous lui donnez seulement couleur, avec la pêle du feu bien rouge.

Potage de Poulets farcis.

Vous les farcissez d'un bon godiveau, entre la peau & la chair : vous pouvez aussi ôter l'estomac ; & étant bien propres & bien blanchis, vous les empotez avec de bon bouillon. Vous pouvez garnir de ris-de-veau & crêtes, comme une Bisque, ou de legumes ; & jus & coulis en servant.

Voiez ci-après, différentes manieres de Poulets farcis.

Potage de Poulets de grain.

Après les avoir farcis d'un bon godiveau bien delicat, où il entre de la crème, vous les empoterez proprement ; & garnirez de pâtes frites, ou de legumes, & jus de citron en servant.

Potage de Poulets farcis aux oignons.

Vous y faites un coulis blanc par-dessus, avec du blanc de Chapon ou de

Veau , & trois ou quatre jaunes d'œufs durs : le tout bien pilé dans un mortier , avec de la mie de pain trempée dans de bon bouillon , vous le passez dans une casserole ; & l'ayant assaisonné , vous le faites bouillir cinq ou six bouillons. Vous le passez ensuite par l'étamine , & y ajoutez un jus de citron ; & vous en arrosez tout votre Potage , étant prêt à servir.

Le Potage de Pigeons au blanc , garni d'oignons blancs ou de cardes , se fait de la même maniere que celui ci-dessus^t

*Potage de Poulets farcis , garnis
de marrons.*

Faites cuire vos Poulets dans votre pot ordinaire , & les marrons dans un petit pot à part , après les avoir pelez & épluchez de leur seconde peau , avec du bon bouillon de bon goût , & qu'ils ne soient point rompus. Vous en ferez un cordon autour de votre plat & des Poulets , & vous arroserez avec un bon coulis en mitonnant , & jus de citron en servant.

Autre Potage de Poulets farcis.

On fait encore un Potage de Poulets

farcis , avec un coulis verd , & des pointes d'asperges par-dessus , & un cordon de petit lard.

*Potage de Poulets & autres , aux
Concombres.*

Empotez vos Poulets ou Chapons à l'ordinaire , avec bon bouillon bien assaisonnez. A l'égard des concombres , videz-les ; & les aiant fait blanchir à l'eau , farcissez-les d'une bonne farce , & les faites cuire avec bouillon , sel , & un paquet. Passez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits , avec jus de poirée & bon bouillon , & faites-le cuire & mitonner à part. Dressez vôtre Potage avec croûtes , vos Poulets au milieu ; les concombres farcis pour garnitures , & vôtre coulis par-dessus , avec jus de citron. Observez la même chose pour des Dindonneaux , & autres pièces.

Vous pouvez faire d'autres Potages aux concombres , sans les farcir ; mais seulement les passer à la poêle avec lard fondu , & les faire cuire & dresser comme ci-dessus.

*Potage aux croûtes farcies de blanc
de Perdrix.*

Vos Perdrix étant cuites à la broche ;

prenez-en le blanc & le coupez en dez, & des cus-d'artichaux de même. Vous les passez ensemble, qu'ils soient de bon goût, & vous en farcissez vos croûtes. Vous faites un coulis d'un morceau de Bœuf bien rissolé à la broche, que vous pilez dans le mortier, avec les carcasses de vos Perdrix; & vous passez le tout dans une casserole, l'assaisonnant comme il faut: Vous le passerez ensuite par l'étamine avec de bon jus, & un morceau de citron; & vous en ferez mitonner vos croûtes. Faites un petit hachis de Mouton que vous poudrez par-dessus, avec un cordon de croûtons autour de votre plat.

On fait un autre Potage de croûtes farcies de nantilles, avec un coulis de nantilles, comme aux Pigeons & autres Volailles, comme ci-devant page 382. & il est aisé d'en imiter d'autres sur le pied de ce premier, suivant les viandes que vous aurez; ou bien; farcir le pain d'un bon ragout.

*Autre Potage aux croûtes farcies
de jambon.*

Vous les farcissez de jambon, de ris-de-veau, blanc de Chapon, mousserons, cus-d'artichaux; le tout coupé en dez,

& passé en ragoût avec un coulis de Veau. Vous fermerez vos croûtes avec une autre, & les ficelerez proprement pour les faire mitonner, qu'elles ne se rompent point. Etant prêt à servir, dressez-les sur votre Potage, & garnissez-en votre plat, avec un jus de citron en servant.

Potage de Profitorolle.

Il faut avoir un petit pain rond, de même que ceux de la Soupe aux croûtes. Vous le farcissez, & faites mitonner avec jus de Veau & bon bouillon : & étant mitonné, vous le dressez sur vos autres croûtes mitonnées, avec un peu de hachis de Perdrix ou de Chapons. Faites un coulis avec les viandes dont vous aurez fait votre jus; & l'ayant passé, versez-le sur votre Potage. Quand vous servirez, vous pouvez mettre un beau cu-d'artichaut sur votre pain, quelques champignons au-dedans; & garnir avec des fricandeaux, ou ris-de veau;

*Potage de Profitorolle, garni de
Ponpiettes.*

Vous passez les poupiettes, dont vous trouverez la manière en son rang, dans

un plat ou casserole ; & vous faites un coulis d'un morceau de Veau rôti à la broche , battu dans le mortier , bien assaisonné & passé par l'étamine ; pour en arroser vos poupiettes. Il faut avoir un ragoût de ris-de-veau , champignons , truffes , moufferons , morilles , crêtes , cus-d'artichaux ; le tout passé au blanc & de bon goût , vous en garnirez votre Potage , le pain de Profitrolle au milieu , & un jus de citron en servant.

Autre Potage de Profitrolle.

Formez-le de six petits pains , & un grand au milieu ; trois farcis avec du jambon , & les trois autres farcis de Chapon : le grand , farci d'un hachis de jambon & de Chapon , avec ris-de-veau ; champignons , truffes , moufferons , cus-d'artichaux coupez en dez. Vous garnirez de fricandeaux piquez passez au roux , un cordon de crêtes , & un ragoût de moufferons , ou champignons , cus-d'artichaux , pointes d'asperges , le tout passé au blanc ; & un jus de citron en servant.

Voiez ci-après , pour les Potages de Profitrolle au maigre ;

Potage de Chapon ou Poularde, au Ris.

Vous faites cuire vôtre Ris avec de bon bouillon, & vous en garnissez vôtre Chapon ou Poularde, sur vos croûtes mitonnées. Vous mettez par-dessus, un lit de Parmesan râpé, & de pain de canelle; & vous lui faites prendre couleur avec la pêle bien rouge. On peut garnir le tour du plat, de croûtons de pain bien rouffis dans le saindoux, & servir avec jus de Mouton & de citron.

Le Potage de Vermicelli se fait de la même maniere.

Potage de Sarcelles & autres, aux Champignons.

Lardez les Sarcelles de moien lard; & les aiant passées à la poêle avec lard fondu, faites-les cuire dans du bon bouillon à l'ordinaire, avec sel, & un paquet. Passez champignons & farine avec le même lard, & les mettez avec les Sarcelles, quand elles seront à demi cuites. Servez, dressé proprement, avec jus de Mouton & de citron, & par tranches.

On a vû les Potages de Champignons farcis, page 185.

Potage aux Truffles.

Il faut faire cuire les Truffles avec bon bouillon & jus dans un petit pot, avec un bouquet, & une liaison bien nourrie. Votre Potage étant mitonné, & vos Truffles cuites, vous les rangerez dessus, & jus de citron en servant. Vous pouvez mettre un pain de profitrole au milieu.

Pour les Potages de Faizandaux; Cailles, & autres Volailles que vous voudrez servir aux Truffles; empotez-les à l'ordinaire, bien assaisonnées. Coupez vos Truffles par morceaux, & non par tranches; & les ayant passés avec un peu de lard, faites-les cuire comme dessus: & pour brunir le Potage que vous en garnirez, ayez un bon coulis de Bœuf ou de Mouton, & jus de citron en servant.

Potage aux Truffles & aux Mousserons.

Faites un coulis de Veau ou blanc de Chapon, bien assaisonné & de bon goût; & un pain farci de tout ce que vous voudrez, au milieu de votre Potage. Vous passerez vos Truffles & Mousserons.

rons en bon ragoût ; & vous en garnirez le Potage , & un jus de citron en servant.

Potages de Pigeons farcis au roux.

Vous passez des oignons au roux, pour faire le cordon ; & vous faites un coulis brun , d'un morceau de Bœuf bien rissolé à la broche , & pilé dans le mortier avec croûtons de pain ; le tout passé dans une casserole & bien assaisonné , & passé ensuite par l'étamine avec un jus de citron , pour en arroser votre Potage étant prêt à servir. Enrichissez de champignons , cus-d'artichaux , & autres garnitures.

Potage de Pigeons aux Raves.

Vous les lardez de gros lard , & vous les passez au roux de belle couleur ; vous les mettez cuire avec de bon boüillon doucement , & un bouquet. Vous faites une liaison avec fines herbes , que vous jetez dedans : & ayant fait mitonner vos croûtes avec de bon boüillon , vous garnirez votre Potage avec les Raves bien blanches , & cuites proprement ; une partie coupées en dez , & l'autre partie entières.

On fait un Potage de Pigeons farcis.

au roux de la même maniere ; une liaison en cuisant , & garni de Raves de même.

Potage de Pigeons au blanc.

On peut le garnir de poupiettes , & de membres de Poulets de grain marinez & frits ; un coulis blanc sur vos Pigeons , & un pain au milieu ; ou bien un cordon d'asperges , & pain de profitrolle & jus de citron en servant.

Voiez ci-devant, page 389. pour le Potage blanc de Pigeons aux oignons.

Potage de Parmesan.

On le peut garnir de petits pains de profitrolle chapelez bien proprement , que vous trempez dans du lard fondu , & les poudrez ensuite de Parmesan râpé , pour leur faire prendre couleur au four. Vous preparez vôtre Potage dans un plat , pour mitonner ; & vous faites un lit de Parmesan , un lit de quelque bon hachis de viande , & un lit de pain à canelle. Vous faites cela par deux fois , & lui faites prendre couleur avec la pêle. Garnissez le bord de vôtre Potage , de croûtons bien roux ; & le milieu , de vos pains ; & ris-de-veau dans

les intervalles avec des fricandeaux piquez, truffes & crêtes; & un jus de citron en servant.

Pour un autre Potage de Parmesan, hachez la chair d'un Poulet fort menu, que vous poudrez sur vos croûtes, & du Parmesan râpé par-dessus. On peut mettre un pain au milieu, garnir de cusc-d'artichaux & autres choses ordinaires, ou ne le point garnir, & lui donner belle couleur avec la pêle.

Voiez ci-devant la Casserole au Parmesan, page 180.

Potage de Cailles au blanc-manger.

Vos Cailles étant cuites avec de bon bouillon, sel, & un paquet; pilez des amandes, que vous passerez par l'étamine au même bouillon; & faites-le cuire avec un peu de canelle & sucre. Faites-le fond de votre Potage avec macarons, biscuits & massépains; & quand vos Cailles seront dressées, mettez votre bouillon blanc par-dessus, & garnissez de tranches de citron, & jus & grains de grenade en servant.

Les autres Potages de Cailles sont expliqués ci-devant, soit au sujet d'autres Volailles, ou en particulier.

Potage de Perdrix au bouillon brun.

Lardez vos Perdrix de moien lard, & les passez à la poële avec lard fondu: passez-y aussi un peu de farine, & mettez le tout dans un pot avec bon bouillon, un paquet, & le sel necessaire. Faites le coulis d'un morceau de Bœuf rôti, passé avec le même bouillon de Perdrix, & le maintenez chaudement: coupez par morceaux des cus-d'artichaux cuits, & les mettez dans ce coulis, avec tranches de citron & crêtes cuites & passées en ragoût. Votre Potage étant mitonné, dressez vos Perdrix & vos garnitures, jettez le coulis par-dessus, & tranches & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi en faire un Potage aux Ecrevices, observant ce qui a été dit pour le Potage maigre, pag. 242. Vous garnirez de ris-de-veau, foies-gras, fricandeaux, pains de Perdrix, & autres choses que vous auez.

On peut voir plus haut, les Potages de Perdrix que l'on veut faire aux Choux, aux Nantilles, & autres legumes.

*Potage d'une poitrine de Veau & d'un
Chapon, un pain au milieu.*

Vous farcissez le pain de blanc de Chapon, Mouton & Perdrix hachez ensemble, avec cus-d'artichaux, ris-de-veau coupez en dez, truffes, crêtes & champignons passez en ragoût, & un coulis de Veau : le pain est ouvert par-dessus, afin qu'on voie le ragoût. Vous le marbrez d'un jus de Veau & de citron ; & aiant dressé votre Potage, vous le garnissez de ris-de-veau & crêtes autour, le tout passé au blanc ; & jus de citron en servant.

Potage de Dindons à la chicorée.

Prenez des Dindons, Poulardes, Poulets, ou autres Volailles, que vous empoterez & ferez cuire à l'ordinaire, avec bouillon, sel & un paquet. Faites blanchir votre chicorée dans l'eau, & la mettez cuire avec le reste. Dressez & faites mitonner votre Potage : garnissez de la chicorée, & servez au bouillon naturel, avec jus de Mouton & de champignons.

Potage

Potage de Poulardes.

Vous en prenez une, que vous coupez par morceaux, & vous les faites mariner au jus de citron ou verjus, avec les autres assaisonnemens. Vous faites une pâte avec du verjus, pour les frire de belle couleur; ce sera pour en garnir votre Potage, autour d'une autre Poularde que vous aurez empotée bien proprement dans de bon bouillon. Vous ferez un coulis avec les os de la Poularde marinée, des croûtons de pain & bon bouillon: vous en arrosez votre Potage en mitonnant, & un jus de citron en servant.

Potage à l'Italienne.

C'est une maniere d'Oil, que l'on dresse dans un bassin, après y avoir fait une separation en croix avec de la pâte, que l'on fait cuire au four. A l'un des quarez, on fait une Bisque; à l'autre, un Potage de petits Poulets; au troisième un Potage à la Reine en profiterole, & au quatrième, un Potage de Perdrix farci; le tout dans ses bouillons particuliers, & avec différentes garnitures, les plus riches qu'on pourra.

Potage d'Oisons farcis.

Faires une farce avec le foie , le cœur & fines herbes , & une omelette de quatre œufs , que vous battrez ensemble dans un mortier , & l'assaisonerez de bon goût , pour en farcir vôtre Oison entre la peau & la chair. Vous l'empoterez avec de bon bouillon , & ferez une purée verte pour jetter par-dessus vôtre Potage. Faute de pois nouveaux , prenez-en de vieux , dont vous ferez vôtre coulis verd. Garnissez de laitues farcies.

Potage blanc.

On peut appeller ainsi le Potage à la Reine , que l'on a marqué le second ; en voici quelques autres. Prenez des blancs de Poulets ou de Chapons , que vous hacherez bien menu , & les poudrez sur vôtre Potage mitonné ; le marbrant avec jus de Veau bien rous , & jus de citron en servant.

Autrement : pilez la chair d'un Poulet cu du blanc de Chapon , & un morceau de mie de pain bien blanc ; passez le tout par l'étamine : & vos croûtes étant mitonnées , mettez ce coulis par-dessus sans garnir.

Potage de Chapon désossé aux Huîtres.

Après avoir désossé vos Chapons, conservant les peaux entières, farcissez-les de la même chair, avec graisse de Bœuf ou moëlle, lard pilé, fines herbes, sel, poivre, muscade, jaunes d'œufs, & les mettez cuire avec bon bouillon. Passez huîtres, champignons & farine par la poële, & mettez le tout avec les Chapons, quand ils seront presque cuits: dressez & servez proprement, avec jus de citron & de champignons.

Pour les autres Potages de Poissons en gras, voiez ci-après celui de Soles.

POTAGES MAIGRES.

Potage de Santé.

Coupez laitücs, pourpier, oseille, poirée & autres bonnes herbes, & les mettez sur le feu dans un pot de terre avec du beurre, pour les faire amortir. Mettez-y ensuite de l'eau boüillante, du sel, un bouquet de fines herbes, & un pain ou croûte que vous mettrez au milieu de vôtre Potage. Vous passerez

les herbes , si vous voulez ; ou vous les servirez , & garnirez de petites laitues ; jus de champignons & une cueillerée de purée en servant.

Le Potage sans beurre & la Julienne se rapportent assez à ceci , pour n'être pas besoin d'en parler en particulier.

*Potage de Mousserons & Morilles
à la crème.*

Passés les au bon beurre avec fines herbes ; ils se passent aussi à l'huile , pour d'autres Soupes. Quand vos croûtes seront mitonnées , vous mettrez votre crème avec les mousserons , dans la casserole où vous les aurez fait cuire , avec un bouquet ; faites qu'ils soient bien liez. Vous dresserez en même-tems votre Potage , un pain de profitrole au milieu , & jus de citron en servant. Garnissez le tour de votre plat , de mousserons frits en beignets , ou autres choses convenables.

Potage d'Oignons au blanc.

Vous le dressez avec un pain au milieu si vous voulez ; & vous faites un coulis blanc d'amandes , racines de persil &

Royal & Bourgeois. P. 405

mie de pain trempée dans du bouillon de purée, le tout passé par l'étamine. Ce même coulis est bon, non-seulement pour les Oignons; mais aussi aux Cardes, Salsifix, Cheruis, &c.

On fait un autre Potage d'Oignons passés au roux; coupez en dez; & pour garniture, des Oignons par rouelles frits comme des beignets, ou entiers: Comme aussi un Potage d'Oignons au basilic.

Potage d'Oubions.

Blanchissez-les bien proprement; & les liez par paquets; & les aiant fait cuire dans de bonne purée ou autre bouillon maigre, vous en garnissez votre Potage, avec un pain au milieu.

Potage de Pourpier.

Vous le laissez presque de toute sa longueur quand il est petit; & le faites cuire avec bouillon de purée dans un petit pot; un oignon piqué, une carotte, quelques panais, & une liaison. Etant cuit, & vos croûtes mitonnées, vous en garnissez votre Potage.

Potage de Brocolis.

Vous les épluchez bien , & les jetez dans de l'eau fraîche ; & les aiant fait blanchir , vous les empoterez , y mettez un petit coulis comme au pourpier , & garnirez des Brocolis.

Potage de Raves.

Ratiffiez-les bien , & laissez un petit bouquet de verd au bout. Vous les ferez blanchir , & les mettrez cuire avec de bon boüillon , & une petite liaison. Dressez-les comme le pourpier.

Potage aux Concombres.

Faites blanchir vos Concombres , & les mettez cuire dans de bon boüillon de purée , avec un oignon piqué de clou , quelques racines , & de petites herbes. Vous y ferez une liaison comme aux autres en gras , & garnirez de vos Concombres avec capres. Vous pouvez aussi les farcir d'herbes ou de poisson , & garnir de pointes d'asperges selon la saison.

Potage d'Asperges.

Au défaut de pois , vous pouvez

passer des Asperges pilées par l'étamine, avec du bouillon d'herbes, pour faire le coulis verd. Vous passerez d'autres pointes d'Asperges par la poêle, avec beurre & fines herbes, & les mettrez mitonner, assaisonnées de sel & muscade : vous en couvrirez votre Potage, & votre coulis par-dessus, auquel vous ajouterez de la crème naturelle, ou des jaunes d'œufs, si le tems le permet.

Potage de Laituës farcies.

Voiez ce qui a été dit ci-devant pour les Laituës farciës, page 28. hors qu'ici vous les farcierez d'une bonne farce de poisson, telle qu'on a vû page 249. & si c'est pour des jours de plus grande abstinence, ou faite de poisson, farciës-les d'une bonne farce de fines herbes, assaisonnée de sel, poivre, muscade, & jaunes d'œufs ou crème. Du reste, faites-les cuire avec purée claire, ou bouillon d'herbes ; & les aiant dressées sur croûtes mitonnées de pareil bouillon, ajoutez-y un coulis blanc, & jus de champignons en servant ; garni de pain frit, ou autre chose.

Potage marbré.

C'est un Potage de lait d'amandes, auquel on ajoute des jaunes d'œufs, du sucre, de la canelle & un peu de sel : vous le dresserez sur pain ou biscuits, & vous le marbrez avec jus ou gelée de groseille, jus de poirée cuit au sucre, & fleurs d'oranges. Garnissez de grains de grenade & nonpareille.

Potage au Fenouil.

Vous prenez du Fenouil que vous hachez bien, & le mettez dans un petit pot ; observant quant au reste, la même chose qu'au Potage qui suit.

Potage d'Epinars.

Vous n'en prenez que le cœur, que vous hachez bien ; & vous les mettez cuire dans un petit pot, avec du bouillon de purée, une carotte, un oignon piqué de c'ous, & les autres assaisonnemens. En faisant mittonner vos croûtes, râpez-y du Parmesan ; & dressiez votre Potage, le garnissant de pains à canelle, un au milieu ; ou bien d'oignons, ou de rôties frites.

Potage

Potage de bourgerons de Vigne - vierge.

Otez les plus grandes feüilles, & prenez garde qu'il n'y ait du bois : faites-les blanchir à l'eau bouillante; & les aiant liez par paquets, mettez-les cuire dans un petit pot, avec une carotte, panais, racine de persil, oignon piqué, quelques navets en quatre, & une gouffe d'ail. Ajoûtez-y en cuisant une petite liaison; & garnissez vôtre Potage avec les bourgerons, un pain au milieu.

Potage aux petits Pois.

Voiez le Potage aux Pois en gras; page 376. & observez la même chose; hors qu'ici vous passerez vos petits Pois au bon beurre, & vous servirez de bon bouillon. A la purée simple, garnissez de concombres, cus-d'artichaux, pointes d'asperges, & semblables choses.

Potage aux Choux.

Voiez aussi le Potage de Choux gras; page 379. où il y a la maniere de les empoter & faire cuire; retranchant ici le lard, pour ne se servir que de beurre &

de bouillon maigre , ou purée claire ;
Garnissez des cœurs , cus d'artichaux &
pain frit.

Potage de Citrouïlles au lait.

Coupez les Citrouïlles en dez bien
menus , & les passez à la poële au beur-
re blanc , avec sel , persil , cerfeuil &
fines herbes : mettez les dans un pot de
terre , avec lait bouillant , & les dressez
sur croûtes mitonnées : Garnissez de
pain frit , & mettez poivre blanc en
servant.

Potage de Melon.

Il faut le couper comme les Citrouïl-
les , & le passer de même à la poële
avec beurre ; faites-le cuire , assaisonné
de sel , poivre & un paquet : passez-en
par l'étamine avec le même bouillon ,
dont vous ferez aussi mitonner vos croû-
tes ; & aiant dressé le tout , servez gar-
ni de Melon frit , & grains de grenade.

Potage de grains de Muscat.

Faites un bon lait d'amandes , com-
me vous avez pû voir page 100. & quand
vous voudrez dresser vôtre Soupe , met-
tez-y des grains de Muscat , aiant ôté

les pepins. Au lieu de croûtes ou autre pain, dressez vôtre Potage avec macarons ou biscuits, & garnissez de Muscat confit au sucre; jus de citron & de groseilles pour marbrer en servant.

Potage de Cardes d'Artichaux.

Il faut faire blanchir & cuire vos Cardes avec eau, beurre, sel & une croûte de pain. Etant cuites, mettez-les proprement dans du beurre fondu; il les faut couper fort courtes. Faites mitonner vôtre Potage avec bon bouillon d'herbes: mettez la croûte d'un petit pain entier au milieu, dressez vos Cardes en dôme sur le pain, & râpez du fromage de Parmesan par-dessus. Vous y pouvez faire un coulis blanc; parsemer encore de fromage râpé; & garnir de capres & tranches de citron.

*Potage de Choux blancs &
Ciboulettes au lait.*

Après les avoir fait blanchir dans l'eau, hachez-les, & les passez à la poêle avec beurre blanc; puis les mettez dans du lait chaud, assaisonnez de sel, poivre & un paquet: dressez sur

412 P. *Le Cuisinier*
cu pain par tranches.

On en fait de - même avec des Ciboulettes bien menuës.

Potage de Cus-d'Artichaux.

Coupez vos Cus-d'Artichaux par la moitié, & les passez à la poële avec beurre roux & farine, ou au beurre blanc; gardez-en un entier pour le milieu du Potage. Mettez-les dans un pot de terre avec purée claire, sel & fines herbes; & étant cuits, dressez sur croûtes mitonnées; & servez avec capres & jus de champignons.

Ces Potages sont plus que suffisans pour ce qui concerne les Herbages & Legumes, soit pour le jour du Vendredi Saint, ou pour les autres jour maigres durant l'année: venons à ce qui regarde les Poissons dont nous n'avons point encore parlé.

Potage d'Esturgeon.

Vôtre Esturgeon étant bien nettoié, faites le cuire avec eau, beurre, sel, & un paquet. Etant à demi-cuit, tirez ce bouillon; & remettez dans vôtre casserole ou terrine, vin blanc, sel, poivre,

clous pilez, verjus, oignons & laurier, avec quoi vous l'acheverez de cuire. Passez des champignons & farine à la poêle avec beurre, que vous mettrez dans le premier bouillon pour votre Potage, avec une cueillerée de purée. Faites-en mitonner des croûtes de pain dans un bassin rond ou ovale; & dressez l'Esturgeon au-dessus, l'ayant égouté, Garnissez d'huitres, champignons, capres; & ajoûtez-y jus & tranches de citron en servant.

Potage de Turbot.

Ecaillez le Turbot; & le faites cuire dans un linge avec vin blanc & moitié eau, verjus, sel, poivre, muscade, clous & laurier: faites mitonner vos croûtes avec bon bouillon de poisson; & aiant égouté votre Turbot, dressez-le, & garnissez de champignons sur le corps du poisson; & les bords du plat, de champignons farcis, laitues, huitres, capres; & jus & tranches de citron.

Potage de Saumon frais.

Il faut écailler le Saumon, le mettre par tronçons, & le faire cuire à demi

comme l'Esturgeon, pour en tirer le bouillon : vous l'assaisonnerez ensuite de sel, fines herbes bien menuës, & purée claire ; & pendant que vous en ferez mitonner vos croûtes, vôtre Saumon achèvera de cuire à petit feu, bien assaisonné. Quand il faudra servir, dressez, & garnissez de champignons farcis, laitues de Carpes, champignons à l'estoufado, capres, jus & tranches de citron, & jus de champignons.

Potage de Soles.

Pour faire un Potage de Soles, prenez-en qui soient d'une belle qualité & bien fraîches : Il les faut ratifiser & bien laver. Si elles sont petites, prenez en deux pour farcir : si elles sont grandes, vous n'en prendrez qu'une, pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenez la Sole à farcir, du côté de la tête proprement : il la faut presser au-dessus, pour en pouvoir sortir toute l'arête & la renverser. Il faut prendre un peu de cette chair & de la chair de Carpe, pour en faire une farce, avec ciboule, persil, mie de pain ; & vous la remettrez de la même manière que quand elle étoit entiere. Vous la farcirez tout d'un tems.

Vous en aurez d'autres pour frire , afin d'en tirer les filets pour garnir vôtre Potage. Il faut avoir un bon ragoût, de même que pour le Potage aux Ecrevices , & aussi un pareil coulis. Vous ferez mitonner vôtre Potage avec de bon boüillon de poisson; cependant vous frirez vôtre Sole farcie , que vous mettrez sur le Potage quand il sera mitonné & prêt à servir. Vous garnirez des filets des autres Soles frites, de laites de Carpes & cus d'artichaux. Versez le ragoût tout autour , & laissez la Sole découverte , qu'elle paroisse d'une belle couleur : le tout servi chaudement.

Si ce n'est pas en Carême , on peut faire une omelette pour mêler avec la farce ; & au lieu de frire les Soles , on les peut aussi mettre dans une tourtiere frotée de beurre : Vous les panez pour leur faire prendre couleur , & les faites cuire dans le four doucement.

On fait encore un Potage des seuls filets de Soles , un pain au milieu , garni d'oignons passez au roux : comme aussi un Potage de filets de Soles au basilic.

Potage de Soles en gras.

Le bouillon & le jus sont de-même que pour les autres Potages gras. Quant au reste , prenez des Soles , & à quelques-unes , tirez-en les filets crus , & les piquez proprement , avec quelques ris-de-veau piquez ; ce qui servira pour la garniture de vôtre Potage. Pour la Sole farcie au milieu de vôtre Potage ; prenez vôtre Sole , ratissez - la , & la trouiez du côté de la tête , pour en tirer toute l'arête , & que la peau reste toute entiere. Prenez de la chair de la même Sole , un peu de lard blanchi , quelques morceau de ris-de-veau , truffes & champignons , le tout bien haché. Pour faire une farce delicate , il faut y mettre un peu de mie de pain trempée dans peu de lait , & la lier avec deux jaunes d'œufs : il faut y avoir haché un peu de persil & de la ciboule. Vôtre farce étant faite , il en faut remplir vôtre Sole ; & étant prêt à servir , la fariner , la faire frire avec lard , de belle couleur ; & du reste de la farce , faire de petites andouillettes & les frire , les aiant bien farinées & panées , après les avoir trempé dans des œufs battus , afin que le

pain s'y tienne. Pour les filets , après les avoir piqué, & les ris-de-veau, il faut les fariner un peu , & les frire dans le même lard. Vôtres Potage étant mitonné , garnissez-le de ces filets & ris-de-veau , & de petites andouillettes : mettez la Sole au milieu du Potage , avec un ragoût de ris-d'agneau & truffes selon la saison ; le tout bien garni , & arrosé de bon jus sur le pain du Potage, & servi chaudement.

Une autre fois on peut piquer la Sole du milieu ; & pour la pouvoir piquer , après l'avoir ratissée , lavée & bien essuïée , il y faut passer la pèle rouge sur le dos legerement , afin que vôtres lardoire puisse passer proprement pour la pouvoir piquer. Etant piquée , vous la pouvez frire comme l'autre Sole ; & aussi vous pouvez la mettre dans une tourtiere , avec du lard dessous , & lui faire prendre couleur à la broche , ou au four.

Pour des Entrées ; il s'en peut faire de - même que le ragoût ci - devant , garnissant de filets , andouillettes & autres choses , le tout servi chaudement.

Potage de Tortuës maigre.

Il faut prendre des Tortuës , leur couper la tête & les jambes un jour auparavant , & les mettre tremper dans de l'eau pour ôter le sang. Ensuite il faut prendre une petite marmite , à proportion des Tortuës , & les mettre cuire avec de l'eau , un peu de sel , du bon beurre , un peu de persil , une ciboule piquée de clous de girofle , un peu de fines herbes , & faire bien cuire le tout. Si vous voulez que vôtre bouillon soit meilleur , ajoûtez-y quelques arêtes de Carpes ou autre poisson dont vous auez tiré la chair pour faire des farces. Le tout étant bien cuit , tirez les Tortuës , & passez le bouillon , qui servira pour le Potage & pour le ragoût. Il faut ôter la coquille de dessus vos Tortuës , & ôter proprement la peau : après il faut prendre la chair de vos Tortuës , & qu'elles ne soient pas trop cuites. Prenez garde de l'amer. Gardez la coquille de dessus , pour y faire une pâte claire pour la faire frire , comme si c'étoit une marinade en pâte : elle servira pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenez de la chair de Tortuë , & la

passez proprement dans une casserole avec un peu de beurre, un peu de ciboule, de persil; & mouillez le ragoût du même boüillon. Ensuite vous y mettez vos laites, truffes & champignons, & autres garnitures, si vous en avez, avec un petit coulis d'Ecrevice ou autre poisson. Faites mitonner vos croûtes. Aiez aussi des filets de poisson frits, qui soient bien propres, pour garnir le Potage. De plus, il faut avoir un petit coulis blanc de chair de Brochet pour arroser le Potage, afin qu'il se trouve marbré avec le ragoût; qu'il y entre aussi du coulis d'Ecrevices. Dressez proprement votre Potage, le ragoût par-dessus, les filets autour: marbrez des deux coulis, & mettez au milieu de votre Potage la coquille que vous aurez frite.

Potage de Tortuës en gras.

Pour le Potage de Tortuës en gras; on les fait cuire comme ci dessus, pour en tirer la chair, que l'on passe avec du lard & fines herbes. On fait un coulis avec un morceau de Veau rôti à la broche bien rissolé, que vous pilez dans un mortier avec du blanc de Chapon ou de

Poulets , & cinq ou six amandes , un morceau de mie de pain trempée dans de bon bouillon. Vous faites bouillir le tout dans une casserole , & l'assaisonnez de bon goût ; & le passez ensuite par l'étamine, avec un morceau de citron verd : ce coulis sera pour bien nourrir votre Potage en mitonnant. Vous le garnirez de ris-de-veau coupez en lattes , cusc-d'artichaux , poupiettes piquées passées au roux à part ; & au milieu , vos coquilles frites de belle couleur , & jus de citron en servant.

*Potage aux croûtes farcies de Vives
& Perches au blanc.*

Vous faites cuire vos Vives ou vos Perches , à l'eau & au sel ; vous en ôtez la peau , & prenez la chair , que vous hachez bien menu. Il faut avoir une douzaine d'amandes avec de la chair de vos Vives , & en faire un coulis ; les pilant avec trois ou quatre jaunes d'œufs , si le tems le permet. Vous passez votre hachis au bon beurre & fines herbes , & vous vous en servez pour poudrer vos croûtes mitonnées ; & jus de citron en servant.

Potage aux croûtes farcies de Soles.

Il faut faire le hachis comme celui ci-dessus , aiant fait frire vos Soles , avec nantilles passées dans le coulis ; ou bien un coulis verd avec des pointes d'asperges.

Potage aux croûtes farcies de Brochet.

Vous le faites comme les precedens avec un coulis verd & des pointes d'asperges dans la saison , ou bien un coulis blanc.

Potage de Perches au blanc.

Prenez vos Perches ; & les aiant bien lavées , faites-les cuire avec de l'eau , du sel , clou , oignon , thim , poivre. Etant cuites , épluchez-les bien proprement : vous en prendrez une pour faire un coulis , avec un peu d'amandes pilées & quelques jaunes d'œufs , suivant le tems ; pilant le tout dans un mortier , bien assaisonné , & passé ensuite par l'étamine. Vous mettez d'un hachis de Carpes sur vos croûtes , & le coulis par-dessus ; & garnirez de pain frit.

Potage de Grenouilles.

Vous prenez vos Grenouilles , dont vous coupez les jambes , & décharnez les os des cuisses & les rompez. Vous réservez les plus grosses pour frire. Vous les faites mariner avec verjus , sel , poivre ; & les aiant passées dans une pâte claire , vous les faites frire d'une belle couleur , pour en faire un cordon autour de votre Potage. Les autres , vous les passez en ragoût , avec laitues , champignons & autres garnitures , le tout au blanc : vous en garnissez votre Potage mitonné ; un coulis par-dessus , & un jus de citron.

Potage de Profitrolles.

Faites un hachis de Carpes , que vous passerez au beurre avec fines herbes , un morceau de citron verd & bouillon. Vous le ferez cuire & l'assaisonnerez , qu'il soit de bon goût. Coupez du Brochet ou des Vives en fricandeaux , que vous ferez mariner avec verjus , oignon , sel , poivre , & les aiant farinez , vous les ferez frire de belle couleur : ce sera pour garnir votre Potage. Vous met-

trez vôtre hachis par dessus vôtre pain mitonné, le pain de profitrolle au milieu, & jus de citron en servant.

Potage de Profitrolle de Tortuës.

Vous le pouvez garnir d'Ecrevices ; & coquilles frites par intervalles. Faites un coulis roux, comme aux Ecrevices : passez vos Tortuës en fricandeaux ; comme des Poulets au coulis blanc, & un morceau de citron verd. En mitonnant vos croûtes, mettez par-dessus quelque hachis de poisson, & laites passées au roux avec fines herbes. Vous dressez ensuite vos Tortuës, un pain au milieu, & jus de citron.

Potage à la Roiale.

Il faut avoir de la chair d'Anguille & autant de champignons, que vous passerez à la poële avec beurre blanc : hachez le tout ensemble, & le mettez dans un pot avec bon bouillon de poisson, assaisonné de sel & un bouquet. Vous ferez mitonner vos croûtes du même bouillon de poisson : vous les couvrirez de vôtre chair hachée par-dessus ; & garnirez de laites de Carpes,

foies de Brochet , champignons farcis ,
& tranches & jus de citron & de cham-
pignons en servant , avec capres.

Potage d'Huîtres.

Passéz les Huîtres par la poële avec
beurre roux , & gardez leur eau , com-
me on l'a déjà dit ailleurs ; passez en
même-tems avec vos Huîtres, des cham-
pignons par morceaux , & un peu de fa-
rine ; & mettez cuire le tout avec purée
claire , sel , & un morceau de citron
verd. Faites mitonner vôtre pain avec
bon bouillon de poisson ; & aiant dres-
sé vos Huîtres & vos champignons, gar-
nissez de capres & tranches de citron ;
& servez , après avoir mis l'eau de vos
Huîtres dans vôtre Potage , avec jus
de champignon & de citron.

*Potage de Tanches farcies , au
bouillon brun.*

Il les faut limonner dans l'eau chau-
de, & ôter la peau entiere, comme vous
pourriez faire aux Soles. Faites farce
avec la chair , champignons , fines her-
bes , jaunes d'œufs , sel , poivre & mus-
cade ; & étant farcies comme si elles
étoient

étoient entieres, mettez-les cuire avec purée claire, ou autre bouillon, & beurre. Passez champignons par la poële, avec beurre & farine; & faites-les cuire dans d'autre bouillon ou eau, assaisonnez de sel, clous & un paquet. Ce bouillon vous servira pour faire mijonner vos croûtes, sur lesquelles vous dresserez vos Tanches, garnies de champignons, capres, laités de Carpes; & jus & tranches de citron en servant.

Les Cancres farcis, & autres semblables poissons, se peuvent servir en pareil Potage.

POT-POURRI.

Cette maniere est propre à plusieurs choses, comme Canards, Dindons, Levreaux, & autres pièces. On les larde de gros lard, & on les passe à la poële avec lard fondu, pour les colorer: ensuite on les fait cuire avec bouillon, vin blanc, un paquet sel & poivre. Etant à demi cuits, passez des champignons dans le même lard, & un peu de farine; & mettez le tout ensemble, avec jus ou coulis d'artichaux, andouillettes, ris-de-veau, huîtres, si vous voulez, &

concombres marinez suivant le tems. Servez avec jus de Mouton & de citron, dressé proprement & chaudement pour entrée.

POULARDES.

Nous avons marqué ci-devant une maniere d'Entrée de Poulardes, sçavoir aux Olives, que l'on peut pratiquer à l'égard d'autres Volailles, En voici de particulieres, qui ne sont pas moins curieuses, ni moins delicates.

Poulardes à l'Angloise.

L'on y fait une farce composée de capres, du lard, de la tétine de Veau, un peu de moëlle, des truffes, des champignons, des cus-d'artichaux, des ris-de-veau, un peu d'ail; le tout haché, blanchi & assaisonné. On en farcit les Poulardes dans le corps; & les aiant bien ficelées, avec une bonne barde de lard sur l'estomac, vous les enveloppez dans du papier, & les faites rôtir. Vous les servez chaudement, avec une petite sausse composée de truffes hachées, champignons, anchois, un peu de capres, & du jus de Veau; le tout haché, détrempé & cuit. On y met aussi un

peu de coulis ; & en servant , on y presse le jus d'une orange.

Poulardes à la crème , farcies sur l'arête.

Il faut prendre les Poulardes & les faire rôtir. Etant rôties , tirez l'estomac ; prenez-en la chair , & la hachez bien proprement , avec du lard cuit , un morceau de jambon cuit , un peu de champignons , des truffes , de la ciboule & du persil , une mie de pain trempée dans de la crème , qui ait un peu mitonné sur le feu : le tout étant bien haché , mettez-y quelques jaunes d'œufs. Ensuite il faut farcir avec cela vos Poulardes sur l'arête , les ranger dans un plat ou tourtiere , les paner dessus proprement , y aiant passé du blanc foïetté des œufs dont vous avez pris le jaune , & leur faire prendre couleur dans le four. Si vous avez trop de cette farce , & que vous aiez quelques cuissés ou ailes de Poulets & Poulardes , vous les pouvez farcir avec la même farce ; ce sera pour garnir vôtre plat : & si vous voulez , vous pouvez faire à ces Poulardes un petit ragoût de champignons & foies passez à la crème , que vous mettrez dessous.

Poulardes à la Sainte-Menehould.

Prenez des Poulardes , retrouffez-les pour boüillir , & les fendez par derrière : élargissez-les sur la table , cassez les os , & ôtez ceux des cuisses. Il faut avoir une casserole avec du bon lard , & les passer proprement ; que la casserole soit large , & qu'il y ait beaucoup de lard , avec un peu de persil , de la ciboule , & les autres assaisonnemens. Après les avoir passées, laissez-les dans la même casserole : couvrez-les de quelques bardes de lard dessus ; & les mettez à la braise , feu dessus & dessous , prenant garde qu'il ne soit pas trop ardent. Il faut y avoir aussi mis quelques tranches d'oignons. Etant cuites , tirez-les , & les panez proprement ; mettez-les au four pour prendre couleur , & servez chaudement , avec une ramolade dessous , si vous voulez.

Autre Entrée de Poulardes en filets:

Il faut faire rôtir les Poulardes ; ensuite en tirer les filets & toute la chair bien proprement. Otez la graisse , & rangez les dans le fond du plat. Il y

Faut faire cette saussé : Hachez du persil , un peu de ciboule , de capres , d'ail ; & mettez le tout dans une casserole , avec un peu d'huile & de vinaigre , bien assaisonné. Délaiez tout cela bien ensemble , & pressez-y un jus de citron : il ne faut pas mettre la saussé sur le feu. Après qu'elle est bien délaiée , versez la dans un plat où sont vos filets de Poulardes , & servez froid.

Poularde accompagnée.

Prenez une bonne Poularde , ou Chapon , ou autre chose approchant , comme Faizan ou Becasse. Vous les fendez par-dessus le dos , & vous en ôtez tout ce que vous pouvez d'os en dedans. Faites une farce pour les farcir , avec des viandes delicates ; comme Pigeonneaux , petits Poulets , Becassines , Mauviettes , & un petit ragoût mêlé & passé ensemble , bien assaisonné. Vous les recousez proprement , après les avoir farcies ; & vous les faites cuire doucement à la braise dans une marmite bien bouchée , avec des bardes de lard , tranches de bœuf , un morceau de citron verd , un bouquet , & autres épices. Etant cuites , vous les dressez sur le dos , &

jettez par-dessus un ragoût de champignons, ris-de-veau, truffes, cus-d'artichaux, le tout de bon goût : vous garnirez de Pigeons marinez, ou autre chose convenable.

*Poulardes sausse au jambon,
& autrement.*

Etant cuites à la broche, faites-y une sausse au jambon, avec capres & une petite liaison, & jus de citron en servant. D'autres fois, passez-les en ragoût avec truffes : ou bien mettez-les à la braise, à la Saingaraz, ou au coulis d'Ecrevice, comme beaucoup d'autres choses.

P O U L E T S.

Nous voici encore à un article qui fournit abondamment de quoi faire un grand nombre d'Entrées différentes & commençons par les principales.

Poulets au jambon.

Prenez des Poulets ; vuidez & retrouffez-les, & ne les faites pas blanchir. Coupez des tranches de jambon pour chaque Poulet ; battez-les un peu,

& les assaisonnez de persil, & ciboule hachée. Avec les doigts détachez la peau de dessus l'estomac de vos Poulets, pour y pouvoir faire entrer cette tranche de jambon, entre la chair & la peau; surtout que celle-ci soit entière. Blanchissez-les à l'air du feu; mettez une bonne barde, & faites les rôtir: Etant cuits, levez la barde; faites une bonne sausse au jambon par-dessus, & servez chaudement.

Poulets farcis aux Huîtres.

Il faut avoir de bons Poulets, les accommoder comme si c'étoit pour rôtir; & faire une petite farce, pour les farcir entre la peau & la chair. Il y faut des huîtres, un peu de ris de-veau, des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule hachez; le tout passé proprement dans une casserole, avec un peu de farine, une petite goutte de jus passé, & bien assaisonné. Il faut farcir les Poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtez, & les faire rôtir, une barde sur l'estomac. Etant cuits, dressez les dans le plat; faites-y un petit coulis de champignons, & servez chaudement.

Poulets à la Mazarine.

Coupez vos Poulets de-même que si c'étoit pour faire une fricassée blanche ; & les mettez à la braise , comme les Pigeons grillez ou frits, ci-devant pag. 370. avec toute sorte de fines herbes. Le tout étant bien cuit, on les pane proprement, & on les fait griller. Ils vous peuvent servir pour garnir, ou pour plats. On ne les frit pas ordinairement, comme on peut faire les Pigeons. Le tout se sert chaudement, pour Entrée. Plusieurs appellent ces Poulets, Pigeons & autres Volailles qu'on accommode de la sorte, des *Pièces à la Sainte Menehout*. Il faut sur-tout, que le pain dont on les pane soit fin & blanc, afin qu'il ait belle couleur quand le tout est grillé.

Entrée de Poulets, coulis aux Ecrevices.

Il faut prendre des Poulets qui soient bien gras ; les bien retiouffer, & les faire rôtir. Si vous les voulez mettre à la braise, il les faut larder à gros lard & jambon, selon que l'on jugera à propos. Etant cuits, d'une maniere ou d'autre,

d'autre, il faut avoir un bon ragoût, composé de toute sorte de garniture, bien passé & bien assaisonné; sçavoir, ris-de-veau, truffes, pointes d'asperges & cus d'artichaux selon la saison. Après que vôtre ragoût sera cuit, il y faut mettre les Poulets, qui doivent avoir l'estomac un peu battu, afin qu'ils tirent le goût de la sausse. Prenez des Ecrevices; pilez bien toutes les jambes, mais point de cuisses ni de queuës, parce que le coulis n'en seroit pas bien roux. Aiant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, passez-le avec du jus, ou même les seules jambes, afin qu'il soit plus roux. Pour lier le ragoût, aiez un coulis de pain, & quand tout sera cuit, vous y mettrez le coulis d'Ecrevices. Vous pouvez aussi y mettre quelques queuës d'Ecrevices; & si vous voulez, vous y hacherez un anchois: le tout bien dégraisse, & servi chaudement.

Poulets à la brochette.

Prenez des Poulets, & les coupez de même que si c'étoit pour une fricassée blanche. Il faut avoir une casserole, y mettre un peu de lard, & le passer avec un peu de farine & les Poulets. Etant

bien passez & assaisonnez, mouïllez avec de bon jus, & faites cuire vos Poulets, On y hache quelques champignons & truffles : on y met aussi un verre de bon vin de Champagne, un peu de capres & d'anchois hachez. En cas que la sausse ne soit pas assez liée, on y met un peu de bon coulis. Etant bien cuit & bien dégraissé, dressez proprement le tout dans un plat, la sausse dessus : vous garnirez avec des cotelettes, ou autre chose que vous voudrez. Servez chaudement.

Poulets farcis, coulis de Champignons.

Il faut prendre les Poulets & les bien retrousser, qu'ils ne soient pas blanchis. Pour faire la farce, prenez du lard crud, de la moëlle, des ris-de-veau hachez, des truffles hachées, du persil & de la ciboule, toute sorte de fines herbes, des foies gras & des champignons : hachez & pilez le tout ensemble, qu'il soit bien assaisonné. Cette même farce peut servir pour le Pâté de Perdrix, & à toute sorte de Volaille farcie, à la braïse ou rôtie. Liez la sausse avec deux jaunes d'œufs : Faites rôtir vos Poulets farcis, bien ficelez & couverts

de papier , & preparez sur la fin vôtre coulis de champignons. Il doit y entrer un peu de jambon , des capres , des truffes & un anchois. Dressez vos Poulets , le coulis par-dessus ; & garnissez de pain blanc.

On farcit encore des Poulets sur l'estomac , après en avoir tiré la chair que vous y employez ; & vous les servez, panés & cuits au four , de belle couleur.

Poulets à la Civette.

Prenez des Poulets bien gras , & les retroussés bien pour les faire rôtir : blanchissez-les sur la braise , & leur coupez les jambes. Etant blanchis , mettez-les tremper dans du bon lard , environ trois ou quatre heures , avec quelques tranches de ciboules , & assaisonné de toutes sortes de fines épices & un peu de sel : après il les faut faire rôtir , & les arroser du même lard. Etant rôtis , vous y faites un bon ragoût , ou du coulis de champignons , ou une bonne poivrade , le tout servi chaudement. Vous en pouvez faire de-même à plusieurs Volailles , de-même que pour les Poulardes à la Sainte-Menehout.

Poulets à l'ail.

Il faut prendre des Poulets , & les piquer à lard par rangées : ensuite les faire rôtir , les aiant auparavant piquez de petites pointes d'ail. Etant cuits faites-y une bonne poivrade , ou du bon coulis de champignons , ou un ragoût de truffes ; qu'il y entre une pointe d'ail : & auparavant que de servir, pressez dans la même fausse deux jus d'orange.

Poulets en fricassée.

On fait des fricassées de Poulets au blanc & au roux. Pour le dernier , vous écorchez les membres de vos Poulets , & les passez à la poêle avec lard fondu : ensuite vous les mettez cuire avec un peu de beurre , bouillon ou eau , & un verre de vin blanc , assaisonnez de sel , poivre, muscade, cerfeuil bien menu , ciboulettes entieres que vous retirerez ; & vous y ferez une liaison du même roux où vous les aurez passés , avec un peu de farine. Vous y pouvez mettre des ris-de-veau , champignons , cus-d'artichaux & autres garnitures. Garnissez de fricandeaux & poupiettes à la broche , ou

franches de citron ; & servez avec jus de mouton & de citron.

La fricassée de Poulets au blanc , se blanchit d'une bonne liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs , avec verjus ou citron. On la peut garnir de Poulets marinez , pain frit & persil dans les intervalles.

Et pour la fricassée de Poulets à la crème ; après qu'ils sont cuits comme ci-dessus , on ôte un peu de la graisse , & l'on y met de la crème en servant.

Entrée de Poulets à la Gibelote.

Vous prenez vos Poulets , & vous les coupez comme pour mettre en fricassée : vous les rangez dans une casserole , & les assaisonnez comme une étuvée de Carpes. Vous y mettez champignons & autres garnitures , & un morceau de citron ; & jus en servant.

Autre Entrée.

On fait une autre Entrée de Poulets piquez sur les membres , cuits à la broche : & quand ils sont cuits , vous les retirez dans un plat ; vous coupez les jointures & les cuisses , & vous jetez

dessus un ragoût de champignons , cus-
d'artichaux , mousserons , ris-de-veau ,
foies-gras & capres.

Poulets à la braise.

Vous prenez vos Poulets , & les fen-
dez sur le dos jusques au croupion , &
vous les assaisonnez de sel , poivre , ci-
boule , persil haché bien menu , corian-
dre : vous les mettez entre de bonnes
bardes de lard , l'estomac en-dessous ; &
vous les faites chauffer , auparavant que
de les enterrer entre deux braises , feu
dessus & dessous. Vous y pouvez mettre
un peu de jambon , un morceau de ci-
tron , & un bouquet de fines herbes.
Vous hachez le jambon crud bien menu ,
& le poudrez parmi vos Poulets ; & é-
tant prêt à servir , mettez le jus qui en-
sort par-dessus , & jus de citron en ser-
vant. On peut aussi farcir ces Poulets
qu'on met à la braise.

Entrée de Poulets desobez.

Vous les farcissez d'un bon godiveau ;
& les passez au roux ; & vous y faites-
un ragoût de ris-de-veau , truffes , cham-
pignons & artichaux coupez par petits

morceaux; le tout bien assaisonné, & garni de marinades ou autre chose convenable, & jus en servant.

Poulets en filets, pour Hors-d'œuvres.

On les met au blanc ou au roux, & l'on y fait une liaison avec de la mie de pain passée dans du lard, avec fines herbes & bouillon, & jus de citron; & passez le tout par l'étamine, avec un peu de jus.

Poulets saussé de Becasse.

On les passe au roux brun, avec une petite liaison ou coulis de Becasse. Vous y mettez un anchois haché bien menu, avec une rocambole & jus de citron, & une goutte de vin; & on les sert aussi pour Hors-d'œuvres d'Entrées, de même que les suivans.

Poulets au jus.

Vous les servez sans être panés, ni piquez; seulement un peu de sel menu par-dessus: Vous les pouvez garnir de petits croûtons de pain.

Poulets à la sausse de Brochet.

Passiez-les au brun, comme en fricassée, & mettez-y un anchois bien haché, avec une échalote, un peu de capres, un filet de vinaigre; poivre blanc & jus de citron en servant.

Poulets mignons.

Après avoir farci vos Poulets, vous les piquez bien proprement, & vous les enveloppez d'une bonne barde de lard & une feuille de papier; & vous les faites cuire à la broche, & les servez avec un bon dégoût.

Poulets d'autres manieres.

On sert encore des Poulets gras aux Truffles; d'autres, à la Tartre; & d'autres, à la Polacre, avec une ramolade: & il y a d'ailleurs les Marinades de Poulets, comme on a vû pag. 299. les Poulets en Civet, pag. 194. les Pâtez & Potages de Poulets qui ont aussi été expliqués ci-devant; & les Tourtes de Poulets, par où nous allons finir cet article.

Tourte de Poulets.

Il faut prendre les Poulets, & les couper comme pour faire une fricassée blanche. Passez-les avec toute sorte de bonnes garnitures, & formez-en vôtre Toute, comme on a vû celle des Pigeons, pag. 372. On y mettra un bon coulis auparavant que de servir, le tout bien dégraissé.

Quand c'est la saison des jeunes Poulets, il faut les bien éplucher & retrousser, comme si c'étoit pour boüillir, & ne les pas blanchir. Il faut tirer l'estomac par le côté du gosier, & aussi tous les os, si vous voulez; aiant soin que la peau reste entière. Prenez la chair avec quelques morceaux de Veau, & hachez-les ensemble, avec un peu de lard, moëlle, truffes, champignons, persil & ciboule; le tout bien assaisonné, & lié d'un ou deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans la peau des Poulets, afin qu'ils soient comme entiers; & les faites un peu blanchir à l'eau. Mettez-les ensuite en pâte, avec toute sorte de bonnes garnitures. Cette pâte se peut faire bien fine, avec bon beurre, farine, sel, & deux ou trois jaunes

442 P. *Le Cuisinier*
d'œufs. Plusieurs appellent cette sorte
de Tourte , une *Tourte à la Parisienne*.
Pour ce qui est du coulis , on le fera sui-
vant sa commodité. Etant prêt à ser-
vir , dégraissez bien vôtre Tourte , &
servez chaudement , garni de sa croûte.

POUPETON.

En parlant de la maniere de faire le
godiveau d'un Poupeton , page 267. on
a vû aussi ce qu'il y avoit à observer à
l'égard de tout le reste , pour des Pou-
petons farcis de Pigeonneaux , ou au-
tres pièces. Voici pour les diversifi-
er , quand c'est la saison des petits
pois.

Formez vôtre Poupeton à l'ordinaire ;
& avant que de le couvrir de sa farce ,
mettez-y deux ou trois poignées de pois
passés , & fermez-le tout avec vôtre
godiveau. On le cuit à la braise ; après
quoi il faut le découvrir , & le mettre
dans son plat. Vous y pouvez encore
mettre quelques cueillerées de pois par-
dessus ; & servez chaudement.

Poupeton en maigre.

Prenez de la chair de Carpes & de

Brochet, dont vous ferez un bon godiveau bien assaisonné, avec mie de pain ou farine, aiant haché le tout ensemble. Vous y pouvez ajouter quelque œuf, si ce n'est pas en Carême, & en former un Poupeton comme les précédens. Vous mettrez au milieu, des Soles en filets, ou autres, que vous passerez au bon beurre, avec toute sorte de bonnes garnitures. Au milieu, il y faut un beau cu-d'artichaut; après, vôtre ragoût & vos filets de poissons; & vous achevez ensuite de remplir, avec la sausse de vôtre ragoût. Vous couvrez le tout de vôtre farce ou godiveau, & le faites cuire doucement à la braise. Etant cuit, renversez-le sens dessus dessous; & servez avec jus de citron.

P O U P I E T T E S.

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui soient un peu longues, mais pas trop larges, selon la grosseur dont vous souhaitez les Poupiettes. Vous prendrez autant de tranches de Veau, que de bardes; & les aiant bien battuës, vous mettrez chaque tranche sur une bardè. Il faut faire une bonne farce, où il peut en-

trer une pointe d'ail : Vous mettrez de cette farce sur vos tranches , la quantité que vous jugerez à propos ; & vous les roulerez ferme. Etant roulées , aiez une brochette de fer , & les embrochez en travers ; & faites-les rôtir , envelopées de papier. Quand elles seront presque rôties , ôtez le papier ; panez-les proprement , & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir de plat , ou pour hors-d'œuvres : ou pour garnir. On en accommode aussi en ragoût comme des Fricandeaux , avec un morceau de citron en cuisant , & jus en servant.

Vous faites aussi des Poupinettes piquées , & passées au roux avec quelques morceaux de truffes & morilles , & bon jus , ou un peu de coulis , pour les bien nourrir ; avec jus de citron en servant.

R.

R A M E Q U I N S .

Pour faire des Ramequins au fromage , on fait une farce de - même qu'on verra ci-après pour les Talmoufes : il n'y a qu'à y piler un peu de persil de-plus ; & y ajouter , si l'on veut ,

Royal & Bourgeois R. 445

de la levûre de biere, pour les faire mieux enfler. Pour former les Ramequins, il faut trancher de la mie de pain en petits carrez, avec la pointe du couteau, & à chaque tranche de pain, vous mettez un peu de vôtre farce dessus. Il faut avoir quelque œuf foüetté, où vous tremperez vôtre couteau, afin que la farce ne s'y attache pas. Vos Ramequins seront formez d'une hauteur ronde, ou carrée. Vous les ferez cuire dans une tourtiere, aiant mis un peu de beurre au-dessous : prenez garde qu'ils ne prennent trop de couleur. Ils vous serviront pour garnir des Pois à la crème, & toute autre chose que vous jugerez à propos, & même pour hors-d'œuvres d'Entremets.

On peut aussi prendre un morceau de fromage affiné, un morceau de beurre, deux pincées de farine & trois jaunes d'œufs, un peu de poivre & du jus de citron : le tout bien pilé ensemble, vous l'étendez sur une assiette ; & vous le faites cuire sous le couvercle d'une tourtiere, feu dessus, prenant garde qu'il ne brûle.

R I S - D E - V E A U.

Outre la part qu'ont les Ris-de-Veau

dans tout ce qu'il y a de meilleurs ragoûts, comme on l'a assez pû voir; on en fait encore divers plats ou hors-d'œuvres, pour Entrée & Entremets, dont voici l'un des plus considérables.

Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine.

Il faut avoir de bons Ris-de-Veau, les faire un peu blanchir, & les piquer d'un peu de jambon cuit. Faites une farce délicate & un peu liée; & avec la pointe du couteau, faites un trou à vos Ris-de-Veau par le côté, qui ne passe pas de part en part: il faut les farcir par là proprement, & les mettre à la braise à petit feu. Etant cuits, faites un bon ragoût, composé de champignons, truffes, artichaux & mousserons. Le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce, & un peu de coulis de Poulet, afin que la sauce ne soit point noire. Dégraissez bien vos Ris-de-Veau, les aiant tirez; & mettez-les ensuite dans le ragoût, où vous les laisserez cuire encore un peu. Dressez ensuite le tout dans son plat; pressez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Les autres manieres sont, de piquer

Royal & Bourgeois. R. 447

Les Ris-de-Veau de menu lard ; & étant cuits à la broche , les servir avec un ragoût ou sausse par-dessus : ou bien de les frire , les aiant marinez , coupez par tranches & farinez , pour les servir avec persil frit & jus de citron : ou enfin , d'en faire differens ragoûts , tantôt au blanc , tantôt avec des champignons & morilles , & tantôt aux truffes ; le tout servi pour Entremets.

R I S S O L E S .

Les Rissoles sont encore une pièce d'Entremets. Pour les rendre plus délicates , on les fait avec du blanc de Chapon ; du reste , on les assaisonne & on les forme à peu près comme on a vû pour les Bouïllans , page 151. & on les frit en grande friture , de belle couleur.

Il s'en peut faire en maigre , d'une bonne farce de poisson bien délicate ; & même , de mousserons & épinars , pour le Repas en Racines. Pour les mousserons , on les fait cuire auparavant avec beurre, fines herbes & épices , un jus de citron & un peu de farine frite ; après quoi on en forme des Rissoles : Et à celles d'épinars ; étant cuits, vous les

hachez menu , & vous les assaisonnez de sel , canelle , sucre , écorce de citron pilée ou râpée ; & servez ces Rissolles cuites au four , avec sucre & eau de senteur.

R Ô T I E S.

On en peut servir en gras & en maigre , & c'est une chose assez commune. En gras , on en fait de rognons de Veau cuits, hachez bien menu avec cerfeuil , sel , canelle , un jaune d'œuf , & sucre. On met cela sur des Rôties de pain ; & pour les servir , on les poudre encore de pain , ou bien on les glace proprement.

Pour celles de Becasses ; hachez aussi la chair & le dedans des Becasses fort menu , hors le jusier : assaisonnez de sel , poivre blanc , & lard fondu ; & aiant mêlé le tout ensemble , faites vos Rôties , & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere. Vous servirez sans sucre , & seulement avec du jus de mouton & d'orange , où vous aurez passé une échalote.

On fait encore de semblables Rôties avec des foies-gras passés à la poêle , avec lard pilé , trois ou quatre champignons ,

gnons , fines herbes , & assaisonnement
ci-dessus.

En maigre , on en fait au beurre , à
l'huile d'olive , & à l'hipocras ; ce qui
ne merite pas de nous arrêter plus long-
tems , n'y aiant rien que de tres-fa-
cile & tres-connu.

R Ô T I.

Quoiqu'il semble qu'il n'y ait rien
que de facile dans ce qui regarde le
Rôti , nous avons crû qu'il ne falloit
pas laisser d'en dire quelque chose : non
pas pour marquer le degré de cuisson
nécessaire , ou le tems qu'il faut à cha-
que pièce pour être rôtie bien à propos ,
parce qu'on en juge assez à l'œil , &
suivant la grosseur & la solidité des
viandes : mais bien pour expliquer la
maniere de les apprêter avant que de
les mettre à la broche ; & les fausses
qui leur conviennent le mieux. Par
exemple :

Vuidez les Cailles & Cailleteaux , &
les mangez bardez , avec poivre ; ou pi-
quez , à l'orange.

Les Faizans & Faizandeaux se doivent
plumer a sec , & vider ; on les pique
de menu lard , & on les mange au

verjus, sel & poivre ; ou à l'orange.

Piquez & mangez de-même les Perdrix & Perdreaux, aussi-bien que les Gelinottes.

Les Becasses & Becassines ne se voident point ; on les pique bien menu : & étant rôties, on y fait une sausse avec orange, sel, poivre blanc, & une ciboulette.

Les Pluviers s'apprêtent & se mangent de-même.

Arrosez les Poulets d'Inde & Dindonneaux en rôissant, avec un filet de vinaigre, ciboules, un peu de sel, & poivre blanc.

Servez les Ramiers & Ramereaux avec verjus de grain, ou orange ; ou bien au vinaigre rosat, avec sel, & poivre blanc.

Les Tourterelles se mangent de-même : il les faut voider, & piquer de menu lard, comme ceux-là ; aussi-bien que les Bizets, qui sont une espece de Pigeons.

Les Canards, Sarcelles, & autres Oiseaux de Riviere, se doivent voider, & être mis à la broche sans larder. Etant à demi cuits, on les flambe avec du lard ; & on les mange tout sanglans, avec sel, poivre blanc, jus d'orange ;

Royal & Bourgeois. R. 451

ou poivrade naturelle. Pour ce qui est des Canards de pailler, on y peut mettre quelques rangées de lard, & les faire cuire un peu plus que les autres.

Les Oies sauvages & privées se vuident; & si elles sont grasses on ne les larde point. Flambez-les de lard, & les mangez à la poivrade; ou au sel & à l'orange.

Vuidez & bardez les Oisons; & faites farce avec les foies, lard, herbes hachées, ciboulettes, sel, poivre, muscade; jus de Mouton & de citron en servant: ou les mangez au verjus de grain ou vinaigre, avec poivre & sel.

On flambe les Grives, & on les poudre de pain & sel, pour les manger avec verjus & poivre, aiant frotté le plat d'une échalote; & un peu de jus d'orange.

Les Alloüettes se mangent de même, hors qu'on peut mettre un peu de sauge dans la saute.

Les Chapons gras se doivent vuidier & barder: on met dans le corps un oignon piqué de clous, avec sel & poivre blanc. Etant cuits, ôtez la barde, panez-les, & les mangez avec cresson amorti dans

le vinaigre & sel : ou bien avec l'orange & sel ; ou huîtres amorties dans le dégoût. Et quant aux autres Chapons , on les peut piquer de menu lard , & les manger de-même que les autres ; aussi bien que les Poulardes.

Vuidez , & embrochez les Ortolans dans une brochette , & les arrosez d'un peu de lard fondu. On les fraise ou poudre de pain & sel : & on les mange avec sel & orange.

On ne vuide point les Mauviettes ; on laisse les pieds , & on les pique de menu lard. Faites sausse dans le dégoût , avec verjus de grain , sel & poivre blanc , ou les mangez au sel & à l'orange.

Les Becfigues ne veulent être que plumées : on coupe la tête & les pieds ; & en cuisant dans une brochette , on les poudre de pain râpé & sel. Mangez-les à l'orange ; ou au verjus de grain & poivre blanc.

Les Lièvres & Levreaux se doivent ensanglanter de leur sang : on les pique de menu lard , & on les mange à la poivrade ; ou à la sausse douce , avec sucre , vin , vinaigre , canelle & poivre.

Les Lapins & Lapreaux se mangent à l'eau & au sel & poivre blanc , ou à l'orange.

Royal & Bourgeois. R. 453

On fait blanchir l'Agneau & le Chevreau dans l'eau, ou sur la braïse : on les pique de menu lard ; & on les mange à la fausse verte ; ou à l'orange, sel & poivre blanc ; ou au vinaigre rofat.

Le Cochon de lait doit être bien échaudé à l'eau chaude : on ôte le dedans ; on y met sel, poivre, ciboules, & un morceau de lard pilé. Etant presque cuit, flambez-le, & l'arrosez d'eau & sel. On le mange avec sel, poivre blanc, & orange.

On peut piquer le Marcassin de menu lard, sans ôter la tête ni les pieds : & étant rôti bien à propos, mangez-le à la poivrade ; ou avec orange, sel & poivre.

La Sanglier s'apprête de même ; & on le mange à la poivrade, ou à la fausse-Robert.

On pique aussi le Chevreuil de menu lard ; & étant rôti, on fait une fausse avec oignons passez à la poêle avec lard & par l'étamine, avec vinaigre, un peu de bouillon sel, poivre blanc, ou à la fausse douce.

Le Cerf & la Biche doivent être piquez de menu lard, & se manger à la poivrade.

Les Daims & Fans seront piquez de même, étant blanchis sur le feu : on les arrose de sel, vinaigre, citron verd, un paquet, & poivre, & on les mange aussi à la poivrade.

Autres Sauffes qui se peuvent servir au Rôti.

Sauffe au jus de Canard.

Sauffe de Becasses.

Sauffe au jus d'Eclanche, à l'échalote.

Sauffe au jus de Veau, à l'orange.

Sauffe au jus de Veau, à l'échalote.

Sauffe aux truffes hachées, & herbes fines.

Sauffe au jambon crud, & huîtres.

Sauffe à l'Oignon, & jus de Veau.

Sauffe au coulis de Perdrix, & capres.

Sauffe aux Anchois, & échalotes.

Sauffe à l'Espagnol, à l'huile & moutarde.

Sauffe à la ciboulette, au roux.

Sauffe au verjus de grain entier, au jus de Veau.

Sauffe aux moufférons nouveaux, hachés.

Sauffe au Pauvre-homme, à l'ail.

Sauffe au Pauvre-homme, à l'huile.

Royal & Bourgeois. R. 455

Sausse de jus d'Aloiau , à l'ail.

Sausse au verjus nouveau , à l'échalote.

Sausse au fenouil & groseilles vertes.

Sausse aux huitres vertes , & jambon haché.

Sausse aux Ramiers , & grenade.

Sausse aux Foies-gras.

Sausse au bled verd.

On trouvera beaucoup d'autres Saus-
ses en son lieu , par le moien de la Table.

ROUGETS

Entrée de Rougets marinez.

Vous les faites mariner dans l'huile ,
& au vin & jus de citron & autres as-
saisonnemens ordinaires. Etant marinez,
vous les panez bien , & les faites cuire
au four doucement ; qu'ils prennent
belle couleur. Vous les dressez ensuite
dans un plat proprement , & garnissez
de pain frit & persil verd.

*Rougets en ragoût , de plusieurs
manieres.*

On en peut faire un autre ragoût, en
les faisant cuire sur le gril , après les

avoir trempé dans du beurre : & l'on passe les foies par la poêle avec un peu de beurre, pour les piler & passer ensuite par l'étamine, & mettre ce coulis avec vos Rougets, assaisonnez de sel, poivre blanc, & jus d'orange ou de citron ; frotant avant que de les dresser, l'affiette ou le plat, d'une échalote ou gouffe d'ail.

Vous pouvez aussi servir des Rougets farcis, comme beaucoup d'autres poissons : & d'autres en Casserole, & en Pâté ; surquoi voyez page 355.

R O U L A D E S .

Prenez de la roüelle de Veau avec de la graisse de Bœuf, que vous hacherez bien menu, comme un godiveau ; mettez-y deux œufs avec les blancs, & du sel. Ayez un peu d'Eclanche, ou du Veau, ou toilette de Veau, que vous poudrez de persil, & sept ou huit tailladins de citron par intervalles. Vous aurez une langue de Veau ou de Mouton cuite, que vous couperez par petites tranches déliées, avec de petites bardes de lard. Vous étendez votre godiveau sur tout cela ; du persil par-dessus, avec sel & poivre. Roulez le
tout

tout ensemble & le liez , pour le mettre cuire dans une marmite comme un bon court-boüillon , avec un morceau ou bardes de lard. Servez avec jus pour Hors-d'œuvres ; ou pour Entrée, l'ayant garnie de tout ce que vous jugerez à propos.

Voiez l'article des tranches de Bœuf roulées , page 140. & ci-devant les Poupiettes.

S.

SALPICON.

LE Salpicon est un ragoût que l'on fait à de grandes pièces de Bœuf , Veau, ou Mouton , qu'on veut servir étant rôties , pour principales Entrées. Pour cela , coupez des concombres en dez , du jambon cuit , des foies-gras , des truffes , champignons , cus - d'artichaux , filets de Pou'arde , le tout coupé en dez. Il faut prendre les concombres à part , & les passer avec du lard ; ensuite on ôte la graisse , on y met un brin de farine , & on les passe encore un peu mettez-les après avec tout le reste ci-dessus , & bon jus ; & laissez cuire le tout. Si vous avez de l'essence de jambon , mettez-y-en une cueillerée. Pour lier

la fausse, il faut avoir un bon coulis, & y mettre sur la fin un filet de vinaigre. On fait un trou à l'Aloiau, ou quartier de Veau sur la cuisse : on leve toute cette viande, qui servira à d'autres farces ; & l'on met à la place, le ragoût que nous venons de marquer.

On peut aussi servir le Salpicon séparément, pour Entrée.

S A U C I S S E S.

Pour faire des Saucisses, il faut prendre de la chair & panne de Cochon, la hacher, l'assaisonner, & y mêler un peu de persil & autres fines herbes, & quelque échalote. Quand on les veut rendre plus délicates, il y faut hacher aussi quelque estomac de Chapon ou de gros Poulets ; un peu de jambon crud, & de l'anis, de - même qu'au Boudin blanc : le tout bien haché & bien assaisonné, avec un peu d'essence de jambon, vous le pouvez lier de quelque jaune d'œuf. Il faut avoir des boiaux de Mouton, selon la grosseur dont vous voulez vos Saucisses : il les faut bien nettoier ; former vos Saucisses de la longueur que vous souhaiterez ; & pour les servir, les griller sur du papier,

ou les passer à la poêle.

Vous pouvez aussi envelopper votre composition dans des crêpines ; & alors c'est de la Farce à la Crêpine, comme on a vû pour les Foies-gras, page 253.

Les Saucisses de Veau se font de la même maniere ; hachant de la roüelle de Veau, avec la moitié autant de lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, & fines herbes bien menuës. On les fait aussi cuire sur le gril, avec papier gras ; & on les sert avec moutarde, comme les précédentes ; le tout pour Entrée.

Saucisson Royal.

Il faut prendre de la chair de Perdrix cruë, de la chair de Poularde ou Chapon cruë aussi, un peu de jambon crud, un peu de cuisse de Veau & du lard crud, du persil & de la ciboule ; le tout bien haché, avec des champignons & des truffes, & assaisonné d'épicerie fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes, & un filet de crème de lait. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire sans que la farce se

défaite, coupez des tranches bien minces de roüelle de Veau, & les applatissez sur la table : enfermez avec cela vôtre farce; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Les aiant ainsi accommodées, il faut avoir une casserole ovale, avec beaucoup de bardes de lard au fond, & ranger les Saucissons dans la casserole, qu'ils soient bien enfermez : couvrez-les de tranches de Bœuf & bardes de lard, & les faites cuire à la braise, prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent; il faut qu'ils cuisent environ huit à dix heures. Etant cuits, tirez-les en arriere hors du feu; laissez-les refroidir dans la même casserole: & quand on sera prêt de servir, ôtez la graisse avec la main proprement; tirez vos Saucissons, prenez garde de les rompre: ôtez toute la viande qui est autour, & qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite, avec vôtre couteau ou tranche-lard qui coupe bien, coupez-les par tranches, & les rangez proprement dans son plat ou assiette; & servez froid. S'il se presente occasion de faire de la Galantine en même-tems que du Saucisson Royal, on le peut faire cuire dans la même casserole.

SAUMON.

On sert du Saumon frais en ragôût passé au roux , comme des fricandeaux, avec ris-de-veau, truffes, champignons, & bon boüillon ou jus de Bœuf en cuisant ; & jus de citron pour servir. On peut aussi observer ce qui lera dit ci-après, pour la Truite en gras : ou bien le larder de moien lard bien assaisonné, & le faire cuire à la broche à petit feu , l'arrosant de vin blanc & verjus ; un bouquet de fines herbes & un morceau de citron verd dans la sausse. Ajoutez dans le dégoût, des huîtres, champignons cuits, capres, farine frite, & le foie du Saumon ; poivre blanc & jus de citron en servant : le tout pour Entremets.

Queuë de Saumon en Casserole.

Voiez ce qui a été dit pour la queuë de Moruë, page 312. & aiant farci ce le-ci de la même maniere, panez-la, & la faites cuire au four, avec sel, vin blanc, ciboule, thim, laurier, & écorce de citron. Etant cuite, aiez un' ragoût, que vous jetterez par-dessus ; & servez, garni de ce que vous voudrez.

Saumon en ragoût.

Prenez une hure, ou ce que vous voudrez de Saumon; & l'ayant incisé ou mis par tranches, faites-le cuire au four, avec un peu de vin, verjus, sel, poivre, clo s, fines herbes en paquet, muscade, laurier, citron verd, & un peu de boüillon de poisson; il faut que vôtre plat ou bassin soit couvert. Faites cependant un bon ragoût d'huîtres, capres, farine frite, champignons, & le foie du Saumon; & mettez le tout par-dessus en servant, avec jus de citron.

Saumon à la sausse douce.

Coupez-le par tranches: & l'ayant fariné, faites-le frire en beurre affiné. Etant frit, mettez-le un peu mitonner dans une sausse douce, faite avec vin vermeil, sucre, canelle, sel, poivre, clous, citron verd; & servez avec telle garniture que vous voudrez.

Voiez pour la Salade de Saumon, page 70. & pour le Pâté de Saumon, ci-devant lettre P.

SOLES.

Soles à l'Espagnole.

Faites frire des Soles, & les coupez ensuite par filets. Vous faites une sausse avec de bon vin de Champagne, deux gousses d'ail, sel, poivre, thim, une feuille de laurier : Vous mettez vos Soles mitonner doucement dans cette sausse, qui soit de bon goût ; & vous garnissez de ce que vous voudrez.

Entrée de Soles frites.

Vous ouvrez le dos d'un côté & d'autre, & vous ôtez l'arête ; que l'on voie la chair blanche. Vous prendrez la chair de quelques autres, pour garnir ; & vous ferez une sausse blanche avec un anchois & des capres ; ou une sausse-Robert ; ou bien un ragoût de champignons & de foies de Brochet, quelques morceaux de cus-d'artichaux coupez fort mince, & quelques laites de Carpes ; & jus de citron en servant.

Soles en filets aux Concombres.

Vos Soles étant frites, coupez-les en

filets, & les mettez dans vôtre concombre, accommodé de la maniere qui suit. Vous couperez des concombres, que vous ferez mariner : vous les passerez, & les mouillerez avec du jus ou bouillon, dans lequel vous les ferez cuire, bien assaisonner ; prenez garde qu'ils ne s'attachent. Vos filets étant dedans, servez un peu après ; & garnissez de ce que vous voudrez.

*Soles farcies aux fines herbes ;
& autrement.*

Laissez refroidir vos Soles après qu'elles seront frites : Faites une farce de fines herbes, persil, ciboule, thim, sarriette, basilic, le tout haché ensemble ; clous, sel, poivre, muscade. Vous manierez tout cela avec un bon morceau de beurre, & farcirez vos Soles, en leur tirant l'arête par-dessus le dos. Mouillez-les ensuite dans du beurre fondu ; & les aiant panées, mettez-les sur le gril au feu, & leur donnez couleur avec la pêle rouge. Vous les servirez avec des citrons coupez par moitiés.

On farcit d'autres Soles, de mie de pain & d'anchois, persil & ciboules.

bien menus, & bon beurre, bien haché, bien pétri & bien assaisonné. Etant farcies comme dessus, trempez-les dans de l'huile, panez-les, & les faites cuire comme des pieds de Cochon à la Sainte-Menehout. Vous y faites une petite fausse rouille; & jus de citron en servant.

Voiez d'autres manieres de farcir des Soles pour le Potage, page 414. Vous en pouvez faire autant d'Entrées, les enrichissant de champignons, huîtres, écrevices & capres, avec jus de citron en servant.

Hors du Carême, vous pouvez mêler trois ou quatre œufs dans la farce, que vous faites avec la chair de vos Soles défilées quand elles sont frites à demi, avec fines herbes, & mie de pain trempée dans du lait; & aiant garni les arêtes de vos Soles avec cette farce, qui fasse le même dessein, vous les faites cuire au four de belle couleur, & garnissez de citron, ou autre chose.

Soles en filets, coulis de nantilles.

Après que vos Soles sont frites & coupées en filets, il faut avoir un bon ragoût de nantilles pour les y mettre, tel

qu'on peut voir page 381. & les faire bouillir un peu sur le feu doucement. Etant prêt à servir, dressez vos filets avec le ragoût ou coulis, & garnissez de ce que vous voudrez, pour Entrée.

On peut y mettre des Vives, de même que des Soles. La Perche s'y peut mettre aussi, mais il la faut manier plus doucement; vous pouvez y mettre encore la Barbuë.

Autre manieres.

On sert encore des filets de Soles au coulis de capres, d'autres aux truffes, & d'autres à la fausse-robert, au basilic & aux écrevices. On fait aussi un Pain & des Gâteaux de Soles: on en met au court bouillon & en marinade, comme on a remarqué page 301. & pour celles que l'on sert frites, on les mange avec sel & jus d'orange.

S O U S C E.

Pour faire un Entremets de Soufce, prenez des oreilles & pieds de Cochon, & les faites cuire comme à l'ordinaire. Etant cuits, il les faut tirer, & les laisser refroidir. Coupez-les ensuite par

petites tranches bien menuës, & ôtez tous les os. Après il faut prendre une casserole, & du meilleur vinaigre qu'il se puisse, & du sucre à proportion, selon la quantité de vos chairs. Il faut faire bouillir le vinaigre & le sucre, de la canelle en bâton, trois ou quatre clous de girofle, un brin de poivre & de sel, & deux ou trois tranches de citron. Quand il est bien cuit, passez le tout par l'étamine : étant passé, mettez-y vos viandes coupées en menus-droits, & faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que la fausse devienne liée comme si c'étoit des Menus-droits à la moutarde. Tirez alors la casserole hors du feu : aiez de petites boîtes carrées, de telle grandeur que vous voudrez ; & aiant bien dégraissé avec la cueillere, mettez-en dans vos boîtes, & des petits lardons parmi qui soient un peu longs, & de la longueur des boîtes. Quand elles en seront remplies, ne les couvrez point, que le tout ne soit bien pris : ensuite couvrez-les avec du papier & le couvercle de la même boîte. Ceci se gardera des quatre à cinq mois ; quand il est plus frais, il en est meilleur. On le sert par belles tranches bien minces, rangées proprement sur votre plat ou

assiette, & quelque belle serviette dessus.

T.

TALMOUSES.

Pour faire des Talmoufes, prenez du fromage blanc qui soit bien gras, & le pilez bien dans un mortier, avec gros comme un œuf de beurre, & un peu de poivre. Etant bien pilé, il y faut mettre une poignée de farine, un peu de lait, & deux œufs; & prendre garde que la farce ne soit pas trop déliée. Il faut faire une pâte fine, & en tirer de petites abaisses, suivant la grandeur dont vous voulez vos Talmoufes: mettez de cette farce sur vos abaisses, & relevez-en les bords de trois côtes, comme en maniere de bonnets de Prêtres; pinçant bien les coins avec les doigts, afin qu'en cuisant ils ne se lâchent point. Il les faut dorer d'un œuf battu, & les faire cuire au four; & elles vous serviront pour garnir.

TANCHES.

Vous pouvez les couper par morceaux, & en faire une fricassée blanche

ou brune , avec moullérons ou champignons , truffes , cus-d'artichaux & fines herbes ; & jus de citron en servant , & une liaison comme aux Poulets. Vous y hachez un anchois bien menu , & garnissez de marinade.

On en fait aussi un hachis , que l'on garnit des têtes frites marinées.

Ou bien on les accommode en casserole , les passant à la poêle au beurre roux , après les avoir incisées ; ensuite on les met achever de cuire avec le même beurre , vin blanc , verjus , un paquet , sel , poivre , muscade , laurier & un peu de farine : & quand elles sont cuites , mettez y huîtres , capres , jus de champignons & un citron ; & servez garni de pain frit,

On peut encore les farcir comme les Carpes ; ou en faire un ragoût , les coupant par morceaux , que l'on fait frire en beurre affiné , où ensuite l'on fait fondre un anchois ; & l'on y ajoute jus d'orange , sel , poivre , muscade & capres. Servez avec persil frit & tranches des citron.

Pour celles qu'on veut frire , on les fend par le dos , & on les poudre de sel & farine : étant frites , servez avec jus d'orange.

TERRINE.

Ce qu'on appelle Terrine, est une Entrée fort considérable: voici ce que c'est. Il faut avoir six Cailles, quatre Pigeonneaux, deux Poulets & un Carré de Mouton coupé par morceaux. Mettez cuire le tout à la braise dans une terrine, à petit feu, avec des bardes de lard au fond, de peur qu'il ne brûle; ou du petit lard coupé par morceaux. Etant cuit, ôtez la graisse, & mettez en sa place de bon jus de Veau, des cœurs de laitues blanchis & cuits, un peu de purée de poids verts, avec des petits pois ou des pointes d'asperges. Laissez-les cuire encore quelque tems ensemble. & ne servez qu'après avoir bien dégraissé. Voyez page 306. & 307. où l'on a déjà remarqué quelque chose là-dessus, au sujet des Mirotons.

THON.

Le Thon se peut servir par tranches ou filets à la sausse au Pauvre-homme; & pour la Salade, avec la ramolade qu'on a remarquée page 70. Ou peut aussi, étant frit par rouelles, le servir

avec une maniere de marinade , comme on a dit page 301. ou bien vous le faites gril er , l'aiant froté & poudré de sel , poivre & beurre ; & on le mange a l'o- range , & au beurre roux. On en fait encore un Poupeton ; & on le met en Pâtê-en-pot , le faisant cuire , après en avoir haché la chair , dans un pot ou terrine , avec beurre roux & vin blanc , un morceau de citron verd . sel , poivre , champignons , ou marons & capres : Garnillez de pain frit , huîtres frites , & tranches de citron. Voiez les autres Pâtez de Thon , de-n'ê-ne que des Poissons precedens , lettre P.

TORTUËS.

On peut les mettre en fricassée de Poulets ; & pour cela , après avoir coupé la tête , les pieds & la queue , faites- le boüillir dans une marmite jusqu'à ce qu'elles soient cuites , avec sel , poi- vre , oignon , clous , thim & laurier. Etant cuites , coupez vos Tortuës par morceaux , & prenez garde à l'amer. Vous les passerez avec fines herbes , ci- boules , sel , poivre , champignons , cus- d'artichaux , morilles , truffes & mous- serons. Si vous la voulez roussé , mouil-

liez-la avec du jus d'oignon ; ou prenez de bon bouillon de Poisson , & un peu de farine frite : & pour les mettre en fricassée blanche , liez la sausse avec des jaunes d'œufs , verjus , & jus de citron en servant. Garnissez de laitues , tranches de citron , & huîtres frites ou crus , suivant vôtre fricassée.

Vous pouvez aussi faire un Poupeton de Tortuës , ou bien les mettre tremper quelque-tems dans du vinaigre , sel , poivre & ciboules : ensuite , vous les farinerez ; & les aiant frites , vous servirez avec persil frit , oranges & poivre blanc.

T O U R T E S .

Il se fait de deux sortes de Tourtes , comme de Pâtez , tant en gras qu'en maigre ; les unes pour Entrée , & les autres pour Entremets. On a déjà parlé de quelques-unes de ce premier Service , comme des Tourtes de Poulets & Pigeons , pag. 372. & 441. Et pour ce qui est de l'Entremets , on a vû les Tourtes d'Amandes , de Crème , & de Marmelades de Fruits ; & de même de ce qui regarde le Poisson. Appliquons-nous maintenant aux plus considérables qui restent.

Tourte

Tourte de Cailles.

Aiant bien nettoié & trouffé vos Cailles proprement, empâtez-les comme les premières qu'on vient de spécifier, en pâte brisée, assaisonnées de sel, poivre, muscade, & un paquet : garnissez la Tourte, de ris-de-veau, champignons & truffes par morceaux, lard pilé ou fondu au-dessous de vos Cailles, & moëlle de Bœuf ; puis couvrez la, & la faites cuire deux heures : Mettez jus de citron, en servant chaudement pour Entrée.

Tourte à l'Espagnol, pour Entrée.

Prenez de toute sorte de Volailles, Cailles, Pigeons, Mauviettes, Ortolans ; l'un ou l'autre, pourvû que ce soit de toutes petites Volailles, & tendres. Si ce sont des Pigeons, par exemple ; après les avoir bien retrouffé, il y faut faire une farce, composée d'un peu de moëlle, de champignons, de truffes, un petit morceau de lard blanchi ; le tout bien assaisonné d'épices & fines herbes de toutes sortes. Fendez vos Pigeons sur le dos seulement, pour y faire entrer cette farce ; & au cas

qu'ils soient un peu durs, passez-les auparavant que de les farcir. Etant farcis, il faut avoir des ris-de-veau; des champignons, des crêtes, des cus-d'artichaux coupez en quatre, le tout assaisonné & passé à part. Tenez vos Pigeons prêts: faites cependant de la pâte avec de l'eau, de la farine, un jaune d'œuf un peu de sel & de beurre, & qu'elle ne soit pas trop dure. Laissez-la reposer un peu; ensuite battez-la avec le rouleau, & la séparez en huit morceaux selon la grandeur de votre tourtiere. De ces huit morceaux, prenez-en quatre pour les mettre dessous: tirez chaque abaisse bien mince comme du papier: engraissez votre tourtiere de saindoux ou de lard; & y aiant mis une abaisse, engraissez cette abaisse de même que la tourtiere, pour y mettre la seconde; & ainsi des autres. Il faut après cela, ranger proprement vos Pigeons, ou autres petites Volailles, avec le ragoût, & les couvrir de bardes de lard. Prenez ensuite les quatre morceaux de pâte qui vous restent, & faites de même qu'on a fait aux abaisses de dessous; c'est à dire, les engraisant avant que de les mettre les unes sur les autres. Votre Tourte étant ainsi couverte, il la

faut encore engraisser par-dessus , & la faire cuire , prenant garde qu'elle ne prenne trop de couleur. Etant cuite avec adresse , dressez-la dans un plat ou assiette : levez proprement son couvert & les bardes , & y mettez quelque bon coulis blanc , ou de champignons , selon les Volailles que vous aurez prises ; le tout servi chaudement.

Tourte de blanc de Chapon , pour Entremets.

Prenez du blanc de Chapon ou de Poulet , & pilez-le bien dans un mortier , avec un peu de citron râpé , un mallepain , trois jaunes d'œufs , & de l'eau de fleur d'orange , avec un peu de canelle en poudre ; que le tout soit bien lié. Vous l'étendrez sur une abaisse de pâte brisée sans couvrir , & vous la ferez cuire doucement. Glacez-la avec du sucre en poudre , & faites-bien chauffer un couvercle de tourtiere , que vous mettrez dessus pour lui donner couleur étant prêt à servir ; un peu d'eau de senteur par-dessus , & jus de citron.

Autre maniere.

Il faut hacher un blanc de Chapon

476 T. *Le Cuisinier*

crud, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf. Vous en formerez ensuite vôtre Tourte en pâte brisée, & vous la garnirez de champignons, truffes, crêtes, ris-de-veau, un peu de lard pilé, sel, poivre & muscade : couvrez vôtre Tourte d'une abaisse de même pâte, dorez-la, & la faites cuire une heure & demie. Mettez pistaches, & jus de citron & de mouton en servant : garni de Tartelettes, ou autre chose.

Tourte de Foies-gras.

Passes les Foies dans de l'eau chaude, & les rangez ensuite dans une tourtiere avec pâte fine : garnissez de champignons hachés, fines herbes, ciboule, lard pilé, & assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, & un morceau de citron vert. Couvrez-la de la même pâte, & l'ayant doré, faites-la cuire une bonne heure. Prenez un des mêmes Foies que vous aurez gardé, & passez-le par la poêle avec un peu de lard fondu & farine, puis vous le pilerez, & le passerez par l'étamine avec jus de mouton & de citron, aiant froté le fond du plat d'une échalote ; & mettez le tout dans vôtre tourte en servant.

Tourte de Jambon.

Vous pouvez couper un morceau de Jambon de Mayence cuit , par petites tranches , & les ranger dans vôtre tourtiere sur une abaisse de pâte fine , avec fines herbes menuës , poivre , canelle , muscade , bon beurre frais , & une feuille de laurier. On la couvre & dore comme les precedentes , & on ne la fait cuire que demi-heure. Etant cuite , mettez-y jus de citron & de mouton , & un peu d'échalote.

Si l'on veut , on peut hacher le Jambon , pour en faire une semblable Tourte , & y mettre du sucre , de la canelle , poivre blanc , écorce de citron confite , & un peu de lard pilé. Etant dressée & cuite comme ci-dessus , mettez y jus de citron & sucre en servant.

Tourte de Langues de Mouton.

Coupez-les par tranches , que vous rangerez dans vôtre tourtiere , avec écorce de citron confite , raisins de Corinthe , datte , sel , poivre , canelle , sucre , deux macarons pilez , du lard fondu , & un morceau de citron verd ,

Couvrez vôtre Tourte & la dorez, & la faites cuire une heure ; & en servant , mettez-y jus de citron , sucre , & eau de senteur.

Tourte de Langue de Bœuf.

Vous coupez une Langue de Bœuf falée , par tranches bien déliées , comme les precedentes : ensuite , vous les rangez sur une abaisse dans une tourtiere , assaisonnées de canelle , poivre , sucre , & lard fondu. Vous la recouvrez de même pâte ; & étant à demi cuite, qui est environ demi-heure après que vous l'avez mise au feu , vous y mettez un demi-verre de bon vin ; après quoi vous la laissez cuire tout-à-fait : & en servant , vous y mettez sucre , jus de citron & grains de grenade.

Tourte de Ris-de-Veau.

Faites les blanchir dans de l'eau bien chaude , & les mettez en pâte fine , garnis de petits champignons , truffes , sel , poivre , muscade , citron verd , & lard pilé. Couvrez vôtre Tourte d'une autre abaisse semblable ; dorez-la , & la faites cuire une heure ; & quand elle le

fera, mettez-y jus de Veau ou de Mouton, & jus de citron & pistaches en servant.

Tourte de Beattles.

Vous les nettoiez bien dans de l'eau chaude ; après quoi vous les rangez dans votre tourtiere, avec champignons, truffes, ris de-veau, cus-d'artichaux, & moëlle de Bœuf, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, un paquet, & lard pilé ou fondu. Couvrez & dorez-la comme les autres ; & l'ayant fait cuire environ deux heures à petit feu, vous y mettez jus de citron & de mouton en servant.

Tourte de Roignons de Veau.

Vous la pouvez faire de deux façons : Pour l'une, hachez vos Roignons de Veau avec un peu de lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, canelle, ciboules, fines herbes, champignons & ris-de-veau : Faites-en votre Tourte en pâte brisée, & la couvrez & faites cuire comme ci-devant, pendant une bonne heure.

De l'autre maniere, votre Roignon de Veau étant cuit, hachez-le, & le met-

rez de-même entre deux pâtes fines, avec sucre, canelle, écorce de citron, dattes, un peu de beurre, deux macarons, & les autres assaisonnemens. Trois quarts d'heure suffisent pour cuire une semblable Tourte : en la servant, mettez-y jus de citron, sucre & eau de fleur d'orange.

Tourte de Pêches grillées.

Prenez des Pêches qui soient mûres, & les pelez proprement ; ôtez-en le noiau, & les laissez par gros morceaux : après il faut avoir du sucre, de l'écorce de citron confite hachée, le tout dans un plat. Formez une pâte fine, avec un peu de beurre, farine, sel, eau, & un jaune d'œuf ; qu'elle soit un peu ferme, & point brûlée. Tirez-en une abaisse rondement, selon la grandeur de votre plat, & qu'elle soit bien miuce. Dresséz un petit bord de votre pâte, de la hauteur de deux doigts : Après il faut ranger toutes les Pêches dedans proprement, mettre la Tourte au four, & la faire cuire. Etant cuite, il faut, avec la pelle du feu bien chaude, lui faire prendre couleur, l'ayant poudré de sucre. Cela s'appelle une *Tourte grillée.*

grillée. Servez chaudement.

On peut faire de semblables Tourtes de Pommes & autres Fruits ; & si vous y voulez prendre de la peine , vous pouvez faire une abaisse de pâte croquante, la bien découper, & la faire secher au four : & après qu'elle sera seche , vous y pouvez faire une glace d'un blanc d'œuf, de sucre fin en poudre , un peu de citron confit , le tout delaié ensemble. Masquez avec cela vôtre abaisse , & la faites glacer au four , qu'elle soit bien blanche : & un peu avant que de servir , vôtre Tourte étant dressée dans le plat, vous pouvez mettre l'abaisse dessus , & garnir de meringues.

*Tourte de Cerises , & autres
Fruits.*

Il faut avoir des cerises confites , & faire une pâte à demi feuilletée ; surtout qu'elle soit bien faite. Il faut en tirer une abaisse bien mince , la mettre sur la tourtiere , & y ranger ses Cerises confites. Faites de petites bandes de vôtre pâte ; on ne scauroit les faire trop petites. Vous pouvez bandeier vôtre Tourte en étoile, en corbeille , en Banniere roiale , & en plusieurs au-

tres manieres, selon le goût d'un chacun. Façonnez-la avec la pointe de vôtre couteau ; faites-la cuire, & la glacez ensuite avec du sucre fin, & y passez la pêle du feu rouge. Vous pouvez garnir de feüillante, ou de petits fleurons de toute sorte de fruits. Il s'en peut faire de-même d'autres Fruits, & aussi pour les Tourtes à la Crême. Dans la saison des Abricots, Verjus, &c. elles sont naturelles : aux autres tems, on prend de la Marmelade. En l'un & en l'autre, elles en sont toujourns meilleures, faisant l'abaisse d'une pâte d'amande bien faite, ou d'une pâte croquante telle qu'on a vû ci-devant, page 361.

Tourtes de Beurre, de Lard & de Moëlle.

Pour la Tourte de Beurre, prenez du beurre le plus frais, la quantité de huit onces, selon la grandeur de vôtre Tourte : mettez vôtre beurre raffiner, afin qu'il jette bien son écume. Si c'est un jour gras, hachez-y un peu de moëlle : pour les jours maigres, on n'y en met point. Vôtre beurre étant affiné, tirez-le hors du feu, & le laissez reposer. Prenez trois œufs frais ; retirez-en les

Royal & Bourgeois. T. 483

blancs, & faites de la neige avec : après, mettez - y du sucre fin, quatre jaunes d'œufs, des écorces de citron confites bien hachées, de l'écorce de citron verte râpée, & un peu d'eau de fleur d'orange, le tout battu à proportion. Egouttez ensuite le beurre dans la même farce, & fouïettez bien tout ensemble ; après laissez-le reposer. Il faut avoir une pâte fine qui soit bien faite ; en tirer une abaisse bien mince, la mettre sur votre tourtiere engraisée avec un peu de beurre, & façonner le bord de votre pâte avec la pointe de votre couteau. Quand on est prêt de faire cuire la Tourte, on y verse la farce : on la fait cuire, peu de feu dessus, mais seulement au milieu de votre tourtiere, de peur qu'elle ne prenne trop de couleur. Pour connoître quand vos Tourtes sont cuites, il faut voir si elles se détachent bien des tourtieres. Etant prêt à servir, poudrez-les de sucre fin, & les glacez avec la pêle rouge. Garnissez de Rissoles, de Beignets de pomme, ou autre chose semblable.

La *Tourte de Lard* se fait de la même manière : à la place du beurre, on y met seulement du lard affiné ; mais que le lard n'ait aucun mauvais goût, &

que les œufs soient toujours bien frais. Si les Tourtes sont grandes, il y faut d'avantage d'œufs.

Pour la *Tourte de Moëlle*, on la peut faire aussi de la même manière que celles ci-dessus. Quand la moëlle est affinée & bien fondue, l'on bat des œufs de la même façon ; & l'on y met les mêmes écorces de citron, & le reste. D'autres pilent la moëlle, le sucre & l'écorce de citron tout ensemble dans le mortier, avec un peu de farine, & de l'eau de fleur d'orange : on fouëtte ensuite les blancs d'œufs, & trois ou quatre jaunes ; & l'on mêle cela avec le reste dans le mortier. On fait une bonne pâte fine, comme pour les autres Tourtes précédentes. Chacun les travaille différemment ; mais pourveu que cela aille bien, n'importe,

Tourte sucrée, pour Entremets.

Prenez cinq ou six biscuits, massapains ou macarons, du sucre, & quatre ou cinq jaunes d'œufs : pilez le tout ensemble dans un mortier, un peu d'eau de fleur d'orange ; & mettez tout votre appareil dessus une abaisse feuilletée. Faites-la cuire sur une braise

bien doucement, & glacez-la ; qu'elle soit de belle couleur.

Tourte d'aigre-doux.

Mettez un verre de verjus ou jus de citron, avec un quarteron de sucre ; & quand il sera bouilli à moitié, ajoutez-y de la crème, avec six jaunes d'œufs, un peu de beurre, fleur d'orange, écorce de citron confite râpée, canelle pilée ; & mettez le tout en pâte fine, sans le couvrir.

Tourtes d'Artichaux.

Vos cus-d'Artichaux étant bien cuits & bien blancs, empâtez-les avec fines herbes, ciboules menuës, poivre, muscade, sel & beurre : couvrez votre Tourte ; & en servant, mettez-y une sausse blanche, avec un filet de vinaigre.

Ou bien, pilez vos cus-d'Artichaux, & les passez par l'étamine, avec beurre ou lard fondu, pour en faire comme une crème : ajoutez-y deux jaunes d'œufs cruds, sel & muscade ; & mettez le tout en pâte bien mince & bien délicate. Etant cuit ; servez, avec

jas de Mouton & de citron.

Vous pouvez aussi mettre dans cette crème d'Artichaux, un macaron pilé, du sucre, canelle, écorce de citron confite, un peu de crème & de sel ; & en faire votre Tourte sans couvrir : mais la glacer quand vous voudrez servir, avec sucre, & eau de fleur d'orange.

Autres Tourtes.

Il se peut faire de semblables crèmes ou marmelades de Pommes, de Betteraves, de Melon & autres ; les faisant cuire avec vin blanc, & les pilant ensuite avec sucre, canelle, fleur d'orange & écorce de citron. Vous les passez ensuite par l'étamine, & les mettez en abaisse bien déliée, avec un peu de beurre ; & servez avec sucre musqué, & fleur d'orange.

Tourte d'Asperges.

Coupez le tendre de vos Asperges ; & gardez le bout pour garnir : Faites-les blanchir en eau, & les dressez ensuite dans votre tourtiere, avec lard fondu, moëlle, ou beurre, fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade ;

& couvrez vôtre Tourte. Etant cuite, mettez-y de la crème, ou jus de Mouton & un jaune d'œuf.

Tourte d'Epinars.

Prenez des feüilles d'Epinars, & les faites blanchir dans l'eau, ou amortir dans un pot de terre, avec demi-verre de vin blanc. Le vin étant consommé, hâchez vos Epinars égoutez, bien menu; & les aiant assaisonnez d'un peu de sel, canelle, sucre, écorce de citron, deux macarons, & de bon beurre, mettez-les en pâte fine, & la couvrez en bandes: mettez sucre & fleur d'orange en servant.

Tourte de Truffles.

Coupez-les par tranches, les aiant bien pelées, & les rangez sur une abaisse bien fine: passez du beurre par la poêle avec un peu de farine, fines herbes menües, une ciboule entiere; & mettez le tout dans vôtre Tourte, assaisonné de sel, poivre & muscade: ne la couvrez point, & servez avec jus de citron.

*Tourte de Champignons , Moufferons
& Morilles.*

Mettez vos Champignons par morceaux, en abaisse de pâte fine, avec fines herbes, ciboules, sel, muscade, farine cuite, & beurre : couvrez votre Tourte d'une autre abaisse ; dorez-la : & étant cuite, servez avec jus de citron & de Mouton, aiant ôté les ciboules. On peut aussi y ajouter une liaison avec beurre roux.

Les Tourtes de Morilles & Moufferons se font de la même manière.

Tourte d'Oeufs.

Prenez des jaunes d'Oeufs, un morceau de sucre, de l'eau de fleur d'orange, & un peu de beurre : faites-en comme une crème, & la mettez en pâte fine bien déliée, & à petit bord : râpez de l'écorce de citron par-dessus ; faites-la cuire, & la glacez en servant.

Tourte de jus d'Ozeille.

Pilez de l'Ozeille pour en tirer le jus ; & le mettez dans un plat avec su-

Ère, canelle, macarons, un morceau de
beurre, trois jaunes d'œufs, écorce de
citron confite râpée, & fleur d'orange :
Faites cuire le tout en maniere de crème,
& le dressez ensuite sur vôtre tourtiere,
dans une abaisse bien déliée : étant
cuit, servez avec sucre.

■
Tourtes de Couleurs.

On peut faire une autre Tourte en
maniere de Crème verte, mêlant avec
des pistaches & amandes du jus de poi-
rée, quand on les passe par l'étamine :
& pour les autres couleurs de toutes
sortes, voiez ce qui a été dit pour
la Gelée & pour les Blanc-mangers,
page 264.

Autres manieres de Tourtes.

Il se fait encore de beaucoup d'au-
tres sortes de Tourtes, pour servir
comme les precedentes en Entremets,
tant en gras qu'en maigre. On fait en-
tr'autres, des Tourtes de chair d'O-
ranges coupée par tranches, les met-
tant en pâte déliée, avec sucre, maca-
ron pilé, canelle, & quelques pista-
ches ; & de-même des Citrons verts,

hors qu'au lieu de pistaches , on y met de l'écorce de Citron confite râpée ; & on les sert toutes deux avec sucre musqué.

On en fait d'autres de grains de Grenades , d'écorces de Citron confite , de Pistaches coupées , de Prunes , &c. Et pour celles d'Amandes , voyez ce qui a été dit , tant pour les abaisles qui y font les plus convenables , que pour le teste , page 98. & 102. comme aussi les différentes sortes de Crêmes qu'on a marquées , page 216. & suivantes , & sur-tout page 219.

Voici encore quelques Tourtes de Poisson , que l'on sert pour Entrées dans les jours maigres.

Tourte d'Ecrevices.

Faites cuire les Ecrevices avec un verre de vin blanc , après les avoir bien lavez. Prenez les pattes & les queuës , & pilez tout le reste dans un mortier , pour le passer par l'étamine avec un peu de boüillon & de beurre chaud. Rangez ensuite le tout dans vôtre tourtiere , avec sel , poivre , muscade , ciboulettes , champignons par morceaux ; & aiant mis l'autre abaisle par-dessus , dorez-la.

& la faites cuire , & servez avec jus de citron.

Vous pouvez aussi hacher vos Ecrevisses , & les empâter avec laites de Carpes , champignons , foies de Brochet , morilles , truffes , beurre & autres assaisonnemens ; & servir de-même , avec jus de citron ou d'orange.

Tourtes de laites & langues de Carpes.

On les range dans une abaisse de pâte fine , assaisonnées de sel , poivre & muscade , fines herbes , ciboules , champignons , morilles , truffes & bon beurre. Couvrez le tout d'une autre abaisse : faites cuire votre Tourte à petit feu , & servez avec jus de citron.

Tourte de foies de Brochet.

Vous les assaisonnez comme pour la Tourte ci-dessus , hors qu'il faut le beurre roux ; & on y met un anchois fondu , avec capres , & jus de citron en servant.

Tourte de Saumon.

Vous le mettez par tranches ou filets , après l'avoir fait un peu cuire avec vin

clairét ; & vous les dressez pour vôtre Tourte , avec écorce de citron confite , dattes , sucre , canelle , un peu de poivre , sel & beurre. Etant à demi cuite , mettez-y le vin où le Saumon aura cuit : couvrez & glacez-la ; & servez avec jus de citron.

Ou bien , hachez vôtre Saumon avec champignons , fines herbes , ciboules , sel , poivre , muscade , & cus-d'artichaux ; & servez de-même.

*Tourte d'Eperlans , Brochets , Soles ,
& autres.*

Mettez-les par filets , avec champignons , morilles & truffes hachées , pour mettre au fond ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , fines herbes , ciboules , & morceaux de champignons : Ou bien , desossez vos Poissons , ôtant les arêtes & les têtes , que vous ferez frire pour garnir ; & servez toujours avec jus de citron ou d'orange.

Tourte d'Huitres.

Elle se fait de-même , hors qu'on y ajoute un peu de chapelure de pain , capres , & une tranche de citron verd ; & l'eau des huitres avant que de servir.

Tourte de Moules.

Vos Moules étant bien mondées & lavées, passez-les à la poële, & les tirez de leurs écailles : dressez en vôtre Tourte, avec champignons par morceaux, morilles, sel poivre, muscade, thim & beurre. Etant à demi cuite, mettez-y de l'eau des Moules, avec chapelure de pain, & jus de citron en servant,

Tourte de Tanches farcies.

Vos Tanches étant limonnées, fendez-les par le dos ; tirez-en la chair, & faites que la tête & la queue tiennent à la peau. Hachez cette chair avec champignons, laites de Carpes, fines herbes, sel, poivre, muscade & clous pilez : & aiant farci avec cela vos Tanches ou arêtes, dressez-en vôtre Tourte, avec huîtres, champignons, laites de Carpes, foies de Brochet, beurre ; & un demi-verre de vin blanc quand elle sera à moitié cuite. Servez avec jus de citron.

Autres Tourtes.

On fait encore des Tourtes de Per-

ches , de Tortuës , & beaucoup d'autres , pour lesquelles il est aisé de se régler sur les précédentes , ou sur ce qui a été marqué en son lieu , touchant la maniere d'accommoder ces Poissons : Comme aussi des Tourtes de Beattilles , & manieres de Pigeons faits avec une bonne farce de Poisson , composée de chair d'Anguille , de Brochet , de Carpes , & laites pilées. On vuide le cu de ces Pigeons avec quelque chose , & On y met un morceau de foie de Brochet ou autre. On les fait blanchir dans du beurre chaud , & on les empâte avec crêtes & ris-de-veau formez de la même composition , & blanchis séparément dans une cueillere : assaisonnez de sel , muscade , poivre , champignons , laites , morilles & bon beurre ; un peu de vin blanc sur la fin , & jus de citron en servant.

T R U F F L E S .

La maniere de les servir qui est la plus en vogue , est au court-boüillon ; les faisant cuire avec vin blanc ou clairret , assaisonnées de sel , laurier & poivre.

On les peut aussi mettre à la braise,

les ouvrant à moitié , pour y mettre un peu de sel & poivre blanc ; & les aiant refermées , on les fait cuire envelopées d'un papier mouillé , en une braise qui ne soit pas trop ardente. Servez - les de la sorte , sur une serviette pliée.

Ou bien , aiant mondé vos Truffles, coupez-les par tranches , & les passez avec lard fondu ou beurre , & farine. Faites-les cuire avec fines herbes , sel, muscade, poivre, & un peu de bouillon ; & aiant ainsi mitonné dans un plat, que la sausse soit courte, servez avec jus de Mouton & de citron.

On fait d'ailleurs des Ragoûts de Truffles & foies-gras , & des Tourtes, comme on a remarqué ci-devant : & pour le Repas en Racines , ou Collations en Carême , on les peut manger seches à l'huile ; le tout pour Entremets.

TRUITES

Entrée de Truites grillées.

Vous les pouvez paner , ou non. Sur celles qui ne sont pas panées , vous y jettez un ragoût de mousserons, truffles. laités , foies de Brochet passez au brun , avec un anchois , fines herbes , & un

peu de capres. Vous faites un peu mitonner vos Truites dedans, & vous servez ensuite, avec jus de citron.

Pour les autres que vous voulez paner, faites-les mariner dans une bonne marinade, les aiant découpées, afin qu'elles en prennent le goût: vous les y laissez une bonne heure, & les faites cuire ensuite à petit feu. Garnissez de petits Pâtez de Poissons, ou de marinade; & jus de citron en servant.

Entremets de Truite en gras.

Aiez deux ou trois Truites d'une belle qualité: vuidez-les du côté de l'oreille proprement. Il les faut ratisser; & les aiant bien essuïées, avoir la pêle du feu rougie, & que vos Truites soient bien étenduës sur la table: passez la pêle tout contre, & qu'elle n'y touche pas; & reïterez de tems en tems. Quand elles se trouvent assez blanchies pour lespouvoir piquer, piquez-les à petit lard par rangées. Il faut avoir un vase ovale, une quantité de belles bardes de lard au fond; y ranger ensuite vos Truites piquées: mettre un peu de feu dessous; & avoir un couvercle & de la bonne braise dessus, pour leur faire prendre couleur

couleur. De peur qu'elles ne s'attachent au fond, remuez de tems en tems. Etant bien colorées, égouttez tout le lard, & arrosez vos Truites de bon jus, un peu de bon vin de Champagne; un oignon piqué de clous de girofle: faites cuire doucement dans la même casserole, bien assaisonnée. Quand elle est presque cuite, & qu'il n'y a pas trop de sausse, il faut avoir un peu d'essence de jambon; dans cette essence, y mettre des truffes, des champignons, & toute sorte de garniture selon la saison, en sorte que ce soit un bon ragoût, & un peu lié. Dressez vos Truites dans un grand plat, ovale ou rond; versez vôtre ragoût autour, le tout bien dégraissé. Vous pouvez garnir, si vous voulez, de cus-d'artichaux, andouillettes, ou petits fricandeaux de Truite bien piquez, & faits comme ceux de Sole.

Pour les gros Poissons de Mer, on les larde à gros lard; & quand ils sont bien ficelés, on y fait un bon court-boüillon gras qui soit bien assaisonné, & nourri de toutes sortes de bonnes choses: qu'il y entre du vin de Champagne. Après qu'il est bien cuit, dressez vos gros Poissons dans des plats ovales; le ragoût

par dessus, composé de toute sorte de garnitures. On y met aussi des huîtres fraîches avec leur eau; ou bien on y fait des saussés à la Carpe, & de bonne essence de Jambon: le tout servi chaudement, & bien dégraissé.

TURBOT.

Entrée de Turbot au Court-boüillon.

Vous faites un bon Court-boüillon bien assaisonné de sel, poivre, clous, thim, oignons, Vinaigre, verjus, citron, vin blanc & laurier: vous y mettez aussi un peu d'eau; & pour le rendre bien blanc, vous y ajoutez du lait sur la fin. Il le faut faire cuire doucement & à petit feu; & garnir de persil, tail-ladins de citron par-dessus, & violettes dans la saison.

Turbot en gras, pour Entremets.

Aiant écaillé & lavé votre Turbot; mettez-le dans un bassin avec des bardes de lard; assaisonnez de lard fondu, vin blanc, verjus, un paquet, sel, poivre, clous entiers, feuilles de laurier, citron verd & muscade: couvrez-le d'autres

bardes de lard , & le mettez cuire a la braise , ou au four. Pour le servir, ôtez les bardes , dressez-le dans son plat , & par-dessus un bon ragoût de champignons fait avec la fausse de Turbot & tranches de citron pour garnir.

V.

V E A U.

ON a pû voir en plusieurs endroits de ce Livre , comment on peut tirer du Veau dequoi faire un grand nombre d'apprêts & de plats , pour chaque Service. Il y a des Tranches de Veau pour Entrées , des Cotelettes de Veau , des Ris-de-Veau , des Pâtez de Roüelle de Veau , des Langues & des Oreilles de Veau farcies ; sans parler d'une infinité d'autres choses qui se font avec du Veau , ou du moins où il y en entre. Il nous reste à parler de quelques autres manieres d'accommoder du Veau seul , & premierement du Veau à l'Italienne.

Entrée de Veau à l'Italienne.

Il faut prendre des tranches de

Roüelles de Veau qui soient bien tendres , & coupées comme si c'étoit pour faire des fricandeaux : battez-les un peu avec le couëteau. Prenez une casserole ; rangez au fond de bonnes bardes de lard ; après vous y mettez les tranches de Veau bien arrangées , & bien assaisonnées. Il faut qu'il y en ait suivant la grandeur de vôtre plat ou assiette. On les couvre par-dessus , d'autres bardes de lard , on les met à la braise. Etant cuites , tirez toutes les bardes , & la viande à part : égoutez la graisse , & en laissez seulement pour pouvoir faire un roux d'une pincée de farine , que vous ferez roussir dans la même casserole ; mais qu'elle ne le soit pas trop. Mouillez ensuite avec de bon jus ; remettez - y vos tranches de Veau ; achevez-les de faire cuire dans la même casserole : mettez-y des ris-de-Veau , des truffes en tranches , des champignons , quelques crêtes de Coq cuites , deux tranches de citron , un filet de verjus , un bouquet de fines herbes , un brin d'échalote , un peu de coulis de pain pour lier la fausse ; le tout bien dégraissé , & servi chaudement.

Pour faire du Veau à la Bourgeoise.

Coupez des tranches de Veau qui soient un peu épaisses, & les lardez avec une petite lardoire de bois : les lardons seront assaisonnez d'un peu de persil & de ciboules, avec de fines épices, sel & poivre. Etant bien lardées, il faut avoir une casserole ; mettre quelques petites bardes de lard dedans, & bien ranger vos tranches par-dessus. Le feu doit être tres-moderé dans le commencement, afin que la viande suë. Après qu'elle a sué, il lui faut faire prendre couleur des deux costez, y mettre un peu de farine ; & aiant pris couleur, mouïller de bon bouïllon clair, & le faire cuire doucement. Etant cuit, il faut lier un peu la sausse, & la dégraisser ; y mettre un filet de vinaigre ou de verjus ; le tout dressé dans son plat, & servi chaudement.

Longe de Veau en ragoût.

Vous la lardez de gros lard, assaisonné de sel, poivre & muscade ; & étant presque cuite à la broche, mettez-la dans une casserole couverte, avec bouïll-

bon, un verre de vin blanc, un paquet, champignons, & le dégoût de la longe, farine frite, & un morceau de citron verd. Servez à courte saussé, aiant un peu dégraissé ; & garnissez de ris-de-Veau piquez, cotelettes, ou autre chose.

Autres manieres,

Pour le Quartier & longe de Veau.

On le peut piquer de petit lard, à la reserve du gros bout, que l'on pane bien ; qu'il soit de bon goût. On le garnit de rissoles de blanc de Chapon, & jus de Veau par-dessus en servant.

Vous pouvez aussi le faire mariner dans une casserole ovale, bien assaisonné : & étant cuit à la broche, vous prenez le roignon pour en faire des rôties farcies, dont vous garnirez vôtre Quartier de Veau ; ou bien une omelette : & vous garnirez de marinades, soit Cotelettes ou Poulets, ou de Cotelettes farcies & persil frit.

On fait une autre moienne Entrée, d'une demi Longe de Veau cuite dans un bon court-bouillon bien assaisonné & bien nourri, l'envelopant dans une serviette, de peur qu'elle ne se rompe. Vous

garnissez de pain frit, persil, citron en tailladins.

Grande Entrée, de Quartier ou Croupe de Veau gras, farci sur la Cuisse.

Voiez en l'article du Salpicon, où l'on marque la maniere du ragoût dont on le peut farcir : ou bien, faites un hachis de la chair que vous en tirez, qui soit bien assaisonné; & recouvrez bien proprement, de la peau que vous avez levée : panez de mie de pain ce qui n'est pas lardé; & garnissez de Cotelettes farcies ou non farcies, ou de rissoles & croûtons de pain frit; le tout de belle couleur. On peut aussi le piquer de Hattettes.

Poitrine de Veau.

Vous pouvez faire une Entrée de Poitrine de Veau farcie, & garni de Poupiettes en façon de Cailles, cuites à la broche, & un bon ragoût par-dessus. Vous la passez au roux, & la faites cuire dans une marmite. Vous y mettez un morceau de tranche de Bœuf en cuisant; pour lui donner nourriture; & une liaison roussie & jus en servant. Pour la farce, vous la composez d'autre chair de

Veau, graisse ou moëlle de Bœuf, lard, fines herbes, champignons, ris-de Veau; & l'assaisonnez de sel, poivre & muscade. On peut aussi faire cuire la Poitrine de Veau dans une terrine ou casserole, avec boüillon & un verre de vin blanc : & étant cuite, on passe des champignons par la poêle, avec le même lard où on l'a passé, & un peu de farine; & on met le tout ensemble.

On fait une autre entrée de Poitrine de Veau en Tourte, avec bon godiveau & bonnes garnitures, comme à une autre Tourte; & une bonne liaison en servant, avec jus de citron. Et une autre, d'une Poitrine de Veau farcie, ou non, cuite à la broche & mise en ragoût, avec jus de citron en servant; garni de ris-de-Veau, crêtes & champignons frits: Ou bien, étant à demi cuite dans le pot, mettez-la mariner avec vinaigre, sel, poivre & laurier: farinez-la, & la faites frire en bonne friture; & servez avec persil frit, & le reste de la sausse.

V I V E S.

Vous les pouvez mettre en ragoût, après les avoir fait frire: le ragoût composé de champignons, morilles, mousserons,

mousserons , & cus-d'artichaux ; garni de ce que vous voudrez.

On peut aussi ne les pas frire ; mais les faire griller , avec une saulſe de capres & anchois.

Pour les Vives en filets aux concombres & mousserons ; faites-les cuire au court-boüillon , & les coupez comme les Perches ou les Soles qu'on accommode ainsi , page 463.

Voiez aussi page 363. pour les Vives en filets au blanc, qui est encore le même que pour les Perches.

On met encore des filets de Vives aux capres : on met les Vives en fricassée de Poulets ; & l'on en fait un hachis , avec anchois hachez & capres entieres, le tout de bon goût ; garni de croûtons de pain frit , & jus de citron en servant.

FIN.



T A B L E

D E S M E T S

*dont la maniere est con-
tenuë dans ce Livre.*

A.

A bbatis. Potage d'Abbatis d'Oi- sons. page 46. & 89	
Abbatis, Tourte,	90
Abricots verds, maniere de les con- fire.	104
Agneau, quartier d'Agneau rôti. 3.	90.
& 45.	
Agneau, quartier pour Entrée.	316
Agneau, Potage de têtes d'Agneau.	91
Agneau, autres Potages.	92. & 93
Agneau, Entrée des têtes.	92
Agneau, pieds farcis.	93
Agneau, en ragoût.	là-même.
Aigre-doux, saullé.	220
Aigre-doux, Tourte.	485
Ail Poulets à l'Ail.	436
Ail, Gibot de Mouton,	44

Table des Mets, &c.

Ail , Essence.	181
<i>Aloiau</i> à la Godard.	94
Aloiau à l'Angloise.	<i>là-même.</i>
Aloiau au Concombre.	95
Aloiau farci.	<i>là-même.</i>
Aloiau avec le Filet dans son jus.	45
<i>Aloze</i> rôtie , ou grillée.	96
Aloze au Court-bouïllon.	<i>là-même.</i>
<i>Alloüettes</i> , Pâté.	96. 97. & 346
Alloüettes , Tourte.	97
Alloüettes en ragoût.	<i>là-même.</i>
Alloüettes , Potage.	12. & 55
Alloüettes rôties.	451
<i>Amandes</i> , l'âtes d'Amandes de plusieurs façons.	98. & 99
Amandes , lait d'Amandes.	99
Amandes , Potage de lait d'Aman- des.	100
Amandes , Tourtes.	102. & 217
Amandes , Crème.	216
Amandes vertes , maniere de les faire cuire & confire.	103
Amandes à la Praline	101
<i>Anchois</i> .	104
Anchois , fausse.	165. 244
<i>Andoüilles</i> de Cochon.	105
Andoüilles de Veau.	107
Andoüilles , Potage aux Pois.	<i>là-</i> <i>même</i> , & 377.
<i>Andoüillettes</i> de Veau.	108

Table

Andouillettes de Poisson.	109. 250
Anguille farcie.	110
Anguille au blanc.	<i>là-même.</i>
Anguille à la sausse brune.	111
Anguille frite.	<i>là-même.</i>
Anguille grillée.	112
Anguille a la Daube.	<i>là-même.</i>
Anguille, Potage.	112. & 113
Anguille, Pâté.	113
Anguille, Tourte.	<i>là-même.</i>
Artichaux.	113
Artichaux à la sausse blanche.	114
Artichaux au beurre blanc.	114
Artichaux frits.	<i>là-même.</i>
Artichaux empâtez & frits.	114
Artichaux à la crème. 115. <i>Voiez</i>	118.
& 334.	
Artichaux à la Saingaraz.	115. <i>V.</i> 292
Artichaux à la sausse au jambon.	115
<i>Voiez</i>	278.
Artichaux à l'estoufade.	<i>Voiez</i> 265
Artichaux glacez.	115
Artichaux, Omelette à la crème.	334
Artichaux, Potage.	412
Artichaux, Tourtes.	485
Artichaux, manieres de les conserver.	
115	
Asperges au blanc.	118
Asperges à la crème.	117. 334
Asperges au jus.	118

des Mets, &c.

Asperges en Salade.	70. &	117.
Asperges en petis Pois.		118
Asperges , Omelette.		334
Asperges , Potage.		406
Asperges , Tourte.		486
Asperges , maniere de les conserver.		

119

<i>Assaisonnemens.</i>		137.
------------------------	--	------

B.

B Barbottes en ragoût.		120
Barbottes en Casserole.	<i>là-même.</i>	
Barbottes , Paté.		121
Barbottes , Potage.	<i>là-même.</i>	
<i>Barbuë</i> marinée.		121
Barbuë au Court-boüillon.		122
Barbuë en Salade.	70. &	122
Barbuë au blanc.		122
Barbuë , filets fausse à l'Anchois.	<i>là-même.</i>	
Barbuë , Paté.	122. <i>Voiez</i>	354
<i>Basilic</i> , Pigeons au Basilic.		367
<i>Becasses</i> en sur-tout.	<i>Voiez</i>	372
Becasses au vin.		122
Becasses en Salmi.		123
Becasse aux Olives.	<i>Voiez</i>	338
Becasses , Patez.	124. 344. &	361
Becasse , fausse.		439
Becasses & Becassines rôties.		450

Table

Becassines en ragoût.	124
Becasses , Rôties de Becasses.	448
<i>Becfigues</i> rôtis.	452
<i>Beignets</i> à l'eau	125
Beignets de pomme.	128
Beignets au lait.	127
Beignets de blanc-manger.	126
Beignets d'autres sortes.	128
<i>Biberot de Perdix.</i>	365
<i>Biche</i> , maniere de l'apprêter.	128
Biche , Civet.	195
Biche rôtie.	453
Biche , Paté.	358
<i>Biscuits</i> de Savoie.	129
Biscuits d'autres manieres. 130. &	331
<i>Bizet</i> , rôtis.	450
<i>Bisque</i> de Pigeons.	131
Bisque de Cailles.	133
Bisque de Chapon , & autres.	134
Bisque de Poisson.	<i>là-même.</i>
<i>Blanc.</i> Liaisons & Ragoûts au Blanc. 110.	
363. &c. <i>Voiez</i> Fricassée , Coulis , &c.	
Blanc de Chapon. <i>Voiez</i> Tourte , Ris- soles , Bouillans.	
<i>Blanc-manger</i> , pour Entremets.	134
Blanc-manger de corne de Cerf.	135
Blanc-manger de diverses couleurs.	
264.	
Blanc-manger , Potage.	398

des Mets , &c.

<i>Bœuf</i> , Aloiau. <i>Voiez lettre A.</i>	94
Bœuf, grosse Entrée de Culotte de Bœuf.	137
Bœuf à la Roiale.	138
Bœuf, autres Entrées de pièces de Bœuf.	138. & 139
Bœuf, tranches roulées.	140
Bœuf, tranche en Paté.	147. 359
Bœuf, filets au Concombre, & autres.	141. & 142
Bœuf, Langues.	142. & <i>suiv.</i>
Bœuf au jus.	146
Bœuf à la mode.	147
Bœuf, Coulis.	209
Bœuf, Vinaigrette.	146
Bœuf de poitrine.	<i>là même.</i>
Bœuf, autres Services pour Entrées,	145. & <i>suiv.</i>
<i>Boucons.</i>	147
<i>Boudin blanc.</i>	148
Boudin noir.	149
Boudins de Foies-gras.	150
Boudins de Foies de Veau.	151
<i>Boüillans</i> de blanc de Chapon.	152
<i>Boüillons</i> gras.	152
Boüillon pour les Potages blancs.	153
Boüillon pour les Potages bruns, & Entrées.	153. & 154
Boüillon pour le Déjeûné.	154
Boüillons, Consommez.	155

Table

Boüillons de Boisson.	156.
Boüillon aux Herbes & Racines.	158
<i>Bouton</i> : Entrée d'un petit Bouton.	159
<i>Braises</i> , tranches de Bœuf, ou de Veau,	
140. Langues, 142. Boucons, 148.	
Brusolles, 168. Cailles, 169. Galanti-	
ne, 198. Eclanche, 238. Filets mi-	
gnons, 250. Foies-gras, 256. Poupe-	
ton, 267. Mirotons, 105. Perdrix, 366.	
Pigeons, 368. 372. Poulets, 438. Pou-	
petons,	442
<i>Brochet</i> aux Huîtres.	160
Brochet de quatre façons.	161
Brochet, fausse d'Allemagne. <i>là-même.</i>	
Brochet en filets, marinez & frits.	162
Brochet en filets, à la fausse blan-	
che.	162
Brochet en filets aux Concombres.	
<i>Voiez C.</i>	
Brochet, Pâtez.	163
Brochet, Haricot aux Navets.	163
Brochet au Court-boüillon.	164
Brochet farci.	<i>là-même.</i>
Brochet en Casserole.	165
Brochet à la fausse d'Anchois.	165
Brochet rôti.	166
Brochet en gras, pour Entremets. <i>là-</i>	
<i>même.</i>	
Brochet, Potages.	167
Brochet, Tourte.	492

des Mets, &c.

Brochet : sausse ou liaison de Bro-	
chet.	440
<i>Brusoles</i> à la braise.	168

C.

C <i>Ailles</i> , Bisque.	133
Cailles : Potages de plusieurs ma-	
nieres. 170. & 171. & 383. 385.	
398. <i>Voiez</i> Potages.	
Cailles à la braise.	169
Cailles, Pâté chaud.	344. & 346
Cailles, Poupeton.	267. 268. & 442
Cailles en ragoût.	170
Cailles au basilic. <i>Voiez</i> Pigeons.	
Cailles & Cailleteaux, rôtis.	449
C <i>anards</i> aux Huîtres.	172
Canards en ragoût.	<i>là-même;</i>
Canards en filets.	172
Canard aux Navets.	173
Canard, Coulis.	211
Canard, Potages, <i>V. lettre P.</i>	
Canards, °Pâtez.	347 361
Canards rôtis.	450. & 451
<i>Carbonnade</i> de Mouton	317
<i>Cardons</i> & <i>Cardes</i> , pour Entremets. 173.	
& 174.	
Cardes, Potages.	389. 405. & 411
<i>Carpes</i> aux Moufférons.	175
Carpe à la Daube.	<i>là-même;</i>

Table

Carpe farcie sur l'arête.	176
Carpe lardée d'Anguille.	<i>là-même</i>
Carpes farcies.	177
Carpe en filets au Concombre.	V. 141
Carpes au Court-boüillon.	178
Carpes au demi-Court-boüillon.	178
Carpe sur le gril.	<i>là-même.</i>
Carpes , Potages.	179
Carpes , Pâtez.	354
Carpes , Hachis.	272
Carpes , Saussé & Coulis.	247
Carré de Mouton.	208. 306
Casserole , pour Entrée.	179
Casserole au Parmesan.	180
Casserole au Ris.	181
Casserole : Poissons en Casserole.	120
165. 244. 312.	
Cerf , manieres de l'accommoder.	182.
& 183.	
Cerf en Civet.	195
Cerf en ragoût.	183
Cerf, Pâtez.	358
Cerf, Potage.	379
Cerf, Rôti.	453
Cerf, Menus-droits.	302
Champignons frits.	184
Champignons en ragoût.	<i>là même.</i>
Champignons à la crème.	185. & 334
Champignons panéz, mis au four.	185
Champignons farcis.	<i>là-même.</i>

des Mets, &c.

Champignons , Potages. 185. & 186	
Champignons , Tourte.	488
Champignons : maniere d'en tirer le jus.	186
Champignons : maniere de les conserver.	187
<i>Chapons</i> , Bisque.	134
Chapons , Daube.	231
Chapon , Pâté.	347
Chapon , Rôti. 10. &	451
Chapon , Coulis.	210
<i>Chevreau</i> , pour Entrées & Potages. 188	
Chevreau , Rôti.	453
<i>Chevreuil</i> de diverses manieres. 185. & 189.	
Chevreuil , Pâté.	358
Chevreuil , Rôti.	453
<i>Chicorée</i> , Eclanche.	240
Chicorée , Potage.	400
<i>Chocolat</i> , Crème.	223
Chocolat , Ragoût.	295
<i>Choux</i> , Potages. 167. 190. 379. 409. & 411.	
Chou farci.	190
Chou farci en maigre. 191. &	250
Choux : pour faire des petits-Choux , 99. & 192.	
Choux-fleurs.	192. 193
<i>Ciboulette</i> ; Pâté , 351. Potage,	410
Ciboulette , Oeufs.	330

Table

Ciboulette ; Poulets & autres Volailles.	435
<i>Citren</i> : maniere d'en tirer l'écorce au sec.	193
Citron , Tourte.	490
<i>Citroïlle</i> , Potage.	410
<i>Civet</i> de Poulets.	194
Civet de Lièvre.	195
Civet de Biche & autre Venaison. <i>là-même.</i>	
<i>Cochon</i> de lait farci.	196
Cochon de lait à l'Allemande. <i>là-même.</i>	
Cochon de lait en Galantine.	197
Cochon de lait rôti.	453
Cochon de lait au Pere-Douillet.	199
Cochon , Pieds à la Sainte-Menehout. <i>là-même.</i>	
Cochon , Pieds & Oreilles. <i>Voiez Soufse.</i>	
Cochon , Langues fourrées.	201
<i>Compote</i> de Pigeons. II. <i>♣</i> 369	
<i>Concombres</i> : Filets de Bœuf aux Concombres.	141
Concombres , Filets de Poisson.	463
Concombre , Eclanché.	240
Concombres farcis. 203. <i>♣</i> 205	
Concombre à la Matelotte.	205
Concombres , Potages. 350. <i>♣</i> 406	
Concombres , Salade.	206

des Mets , &c.

Goncombres ; maniere d'en conser- ver.	205
<i>Consomme</i> ζ.	155
<i>Cotelettes</i> farcies à la crème. 206. & 207	
<i>Cotelettes</i> piquées	208
<i>Cotelettes</i> en Haricot.	<i>là-même.</i>
<i>Cotelettes</i> panées grillées.	<i>là-même.</i>
<i>Cotelettes</i> marinées.	209
<i>Coulis.</i>	8
<i>Coulis</i> blanc. 91. 157. 315. 385. 388. 402. 404.	
<i>Coulis</i> verd. 91. 316. & 407	
<i>Coulis</i> de foies d'Agneau.	92
<i>Coulis</i> de Perdrix.	364
<i>Coulis</i> de Nantilles. 214. & 381	
<i>Coulis</i> à la Reine.	383
<i>Coulis</i> de Bœuf. 209. 391. 396	
<i>Coulis</i> de Jambon.	210
<i>Coulis</i> de Chapon.	<i>là-même.</i>
<i>Coulis</i> de Perdrix.	<i>là-même.</i>
<i>Coulis</i> de Canard.	211
<i>Coulis</i> de gros Pigeons.	211
<i>Coulis</i> de blanc de Poularde.	212
<i>Coulis</i> blanc en maigre.	213
<i>Coulis</i> d'autre maniere, pour les Po- tages maigres.	<i>là-même.</i>
<i>Coulis</i> de racines.	213
<i>Coulis</i> de Champignons. 187. 434	
<i>Coulis</i> de Carpe.	247
<i>Coulis</i> d'Ecrevices.	242. 243

Table

Coulis brun.	186
Coulis de Pois.	376
Coulis de jaunes d'œufs.	385
Coulis de Veau.	393. 419
<i>Court-boüillon</i> , Aloze.	96
Court-boüillon , Brochet.	164
Court boüillon , Carpes.	178
Court-boüillon , Eperlans.	244
Court-boüillon , Macreuse.	295
Court-boüillon , Turbot.	498
<i>Crème</i> : Sausses & Ragoûts à la Crème,	
8. 117. 252.	
Crème à Pistaches , pour Entremets.	
216.	
Crème d'Amandes.	<i>là-même.</i>
Crème à l'Italienne.	217
Crème paticiere.	218
Crème brûlée.	219
Crème brûlée à l'orange.	220
Crème croquante.	220. & 221
Crème Vierge.	222
Crème à frire.	<i>là même.</i>
Crème de Chocolat .	223
Crème douce.	224
Crème blanche légère.	<i>là-même.</i>
Crème de Cannelle.	225
Crème , Farce à la Crème.	207
& 234.	
Crème , Fricassées à la Crème.	427
Crème , Filets.	252

des Mets, &c.

<i>Crêpines.</i>	225
Crêpine, Farce.	459
Crêpine, Foies-gras.	253
<i>Crêtes de Coq farcies en ragoût.</i>	226
Crêtes, maniere d'en conserver.	227
<i>Croquets de deux façons.</i>	7. & 227
Croquets en maigre.	250
<i>Croupe de Veau.</i>	503
<i>Croûtes farcies.</i>	390. 391. 420
<i>Culotte de Bœuf, grosse Entrée.</i>	137

D.

<i>D</i> <i>Aim</i> , manieres, de l'accommoder.	229
Daim rôti.	454
<i>Daubes</i> , Anguille.	112
Daube, Carpe.	175
Daube, Gigot de Veau.	230
Daube d'Oisons, & autres.	231
Daubes, Huîtres.	275
Daube, Macreuse.	294
<i>Dindons farcis aux fines herbes.</i>	232
Dindons à l'essence d'Oignons. <i>là-même.</i>	
Dindons à la fausse au Jambon. <i>V.</i>	430
Dindons en Salmi. <i>Voiez</i>	123
Dindons en filets au Concombre.	233
Dindons d'autres manieres. <i>là-même.</i>	
Dindons, Pâté.	346. 361

Table

Dindons rôtis.	450
Dindons , Potages.	377. 390. & 400

E.

<i>E</i> Au de Veau.	155
Eau de Poulet.	156
Eau de Chapon.	<i>là-même.</i>
Eau d'Herbes fortes.	197
<i>Echaudez</i> glacez.	234
<i>Eclanches</i> farcies.	235
Eclanche farcie à la crème.	236
Eclanche farcie dans sa peau.	237
Eclanche à la Roiale.	<i>là-même.</i>
Eclanche lardée , à la braise.	239
Eclanche à la Chicorée, & aux Concombres.	240
Eclanche à la fausse-Robert.	<i>là-même.</i>
Eclanche rôtie , panée.	10. & 11
Eclanche , Pâté.	359
<i>Ecrevices</i> en ragoût.	241
Ecrevices à la fausse blanche.	242
Ecrevices , Hachis.	<i>là-même.</i>
Ecrevices , Tourte.	490
Ecrevices , Salade.	70. & 242
Ecrevices : Volailles ou autres pièces aux Ecrevices.	432
Ecrevices , Potage.	242
Ecrevices , Coulis.	<i>là-même.</i>
<i>Entremets</i> ; pièces d'Entremets.	57
<i>Epaules</i>	

des Mets, &c.

<i>Epaules</i> de Mouton.	241.	261
Epaule en Potage.		379
<i>Eperlans</i> au Court-boüillon.	244	
Eperlans frits , saussé à l'Anchois. <i>là-</i> <i>même,</i>		
Eperlans en Casserole.	<i>là-même:</i>	
Eperlans , Potage.	244	
Eperlans, Filets en Salade.	70	
<i>Epinars</i> à la crème. <i>Voiez</i>	117. &	335
Epinars , Omelette.	<i>là-même.</i>	
Epinars , Potage.	408	
Epinars , Tourte.	487	
<i>Essence</i> d'ail.		181
Essence de Jambon.	278. &	497
Essence d'Oignons.		232
<i>Estoufade.</i> <i>Voiez</i> Artichaux , Gigot.		
<i>Esturgeon</i> à la Sainte-Menehout.	245	
Esturgeon en Fricandeaux. <i>là-même.</i>		
Esturgeon en Haricot aux Navets.	246	
Esturgeon au Court-boüillon. <i>là-</i> <i>même.</i>		

F.

F <i>Aizans</i> , saussé à la Carpe.	247
Faizans , Pâté chaud.	248
Faizans , Potage.	395
Faizans & Faizandeaux rôtis.	449
<i>Fan</i> , maniere de l'accommoder.	229
Fan rôti.	454
<i>Farces.</i>	249

Table

Farce pour les Fricandeaux, Croquets, & Filets mignons, &c.	7. 140
Farce aux fines herbes.	231
Farce aux Huîtres.	<i>Voiez</i> 431
Farce à la crème.	207. 236. 427
Farce à la Crêpine.	459
Farce de Poisson.	249
<i>Fenoüil</i> , Pigeons.	368
<i>Fèves</i> vertes à la crème.	334
Fèves vertes, Omelette.	<i>là-même.</i>
<i>Filets</i> mignons.	250
Filets de Bœuf & autres, aux Concombres.	141
Filets de Poisson de-même.	463
Filets de Bœuf & de Mouton, aux truffes.	142
Filets de Brochet.	162. 163
Filets de Carpes.	177
Filets d'Eperlans.	70
Filets de Merlans.	<i>là-même.</i>
Filets en Salade.	70
Filets de Poisson, Pâtez.	353
Filets, Tourtes.	492
Filets de Perche, de plusieurs façons.	363
Filets de Soles.	415. 416. 463. 465
Filets de Poulets.	439
Filets de Poularde à la crème.	252
Filets de Poularde marinez, frits.	401
Filets de Poularde, avec une ra-	

des Mets, &c

molade. 428

Filets au blanc. 253. & 363

Filets aux Huîtres. 253

Filets au Jambon. là-même.

Filets , Oeufs. 327

Foies-gras à la crêpine. 253

Foies-gras & Champignons. 254

Foies-gras au jus. 255. 256

Foies-gras au jambon. 256

Foies-gras à la braise. là-même.

Foies-gras , Boudin. 150

Foies-gras , Rôties. 448

Foies-gras , Tourte. 476

Foies de Brochet. 491

Fricandeaux farcis. 169. & 257

Fricandeaux piquez. là-même.

Fricandeaux d'Esturgeon. 245

Fricassées de Pigeons. 369

Fricassées de Poulets au roux. 436

Fricassée au blanc. 437

Fricassées à la crème. là-même.

Fricassées de Poulets au Brochet. 29

Fricassée de Tanches. 468

Fricassée de Tortuës. 471

Fricassée garnie , à la braise. 49

Fruits ; Pâtes ou marmelades de toutes
sortes de Fruits. 258

Fruits en gelée. 260

Table

G.

G <i>Alantine</i> , pour Entremets.	197.
261.	
<i>Galimafrée.</i>	261
<i>Gâteau</i> de Soles.	So. & 466
<i>Gelée</i> pour le Blanc-manger.	134
<i>Gelée</i> pour Entremets.	262
<i>Gelée</i> de diverses couleurs.	264
<i>Gelée</i> de corne de Cerf.	135
<i>Gelée</i> de Fruits.	260
<i>Gigot</i> de Veau, Daube.	230
<i>Gigot</i> de Veau farci.	265
<i>Gigot</i> de Veau à l'estoufade. <i>là-même.</i>	
<i>Gigot</i> de Mouton à l'ail.	44
<i>Voiez</i> Eclanches.	235
<i>Glacis</i> pour différentes choses.	481
<i>Godiveau</i> d'un Poupeton.	267
<i>Godiveau</i> , Pâté.	348
<i>Godiveau</i> en maigre.	335
<i>Grenade.</i>	268
<i>Grenadin.</i>	269
<i>Grenouilles.</i>	422
<i>Grillade.</i>	266. 320
<i>Grives</i> , Pâté chaud.	344. & 346
<i>Grives</i> en ragoût.	266
<i>Grives</i> , Potages.	<i>là-même.</i>
<i>Grives</i> rôties.	451
<i>Gruet.</i>	271

des Mets, &c.

H.

<i>H</i> Achis de Perdrix.	271
Hachis de Carpes.	272
Hachis d'Ecrevices.	241
Hachis de Tanches.	469
Hachis de Jambon.	139. & 335
Hachis de Poulets & autre viande.	179
Hachis de Vives.	505
<i>Haricot</i> de Brochet.	163
Haricot, Canards.	173
Haricot de Cotelettes.	208
Haricot d'Esturgeon.	246
Haricot de Macreuse.	296
<i>Haricots</i> Legumes, maniere de les con- server & accommoder.	272
<i>Hatteletes</i> , pour Entremets.	24. & 273.
<i>Huîtres.</i>	274
Huîtres, Poissons aux Huîtres.	160
Huîtres, Oiseaux de Riviere.	172
Huîtres à la Daube.	275
Huîtres farcies.	là-même.
Huîtres marinées & frites.	là-même.
Huîtres, Potage.	167. 403. 424
Huîtres, Tourte.	492
Huîtres, Farce aux Huîtres.	431
<i>Hures</i> de Poissons.	276
Hures de Brochet.	161

Table

Hure de Saumon.	276
Hure de Sanglier.	<i>là-même.</i>

I.

J <i>Ambon</i> , Essence.	278
Jambon, Pain.	<i>là-même.</i>
Jambon, Pâtez.	219. 280
Jambon en ragoût.	281
Jambon, Hachis.	139. 335
Jambon, Omelettes.	335
Jambon, Tourte.	477
Jambon en tranches.	6
Jambon, Coulis.	210. 281
Jambon de Poisson.	282
Jambon, fausse.	278. 430
J arret de Cerf & de Sanglier.	379
Jarret de Veau.	387
J uienne, Potage. 16. 38. 282. &	283
J us de Champignons.	186
Jus de Bœuf.	133. & 284
Jus de Veau.	284
Jus de Mouton.	<i>là-même.</i>
Jus de Perdrix & Chapon.	<i>là-même.</i>
Jus de Poisson.	285

L.

L ait d'Amândes, Entremets.	99
Lait d'Amândes, Potage.	98

des Mets, &c.

<i>Laituës</i> farcies, à la Dame Simonne.	285
<i>Lamproies</i> , Entrées.	286. 287
<i>Lamproies</i> , Potage.	287
<i>Lamproies</i> , Pâté.	256
<i>Langouïes</i>	287
<i>Langues</i> de Bœuf à la braise.	142
<i>Langues</i> de Bœuf parfumées.	144
<i>Langues</i> de Bœuf en ragoût <i>là-même.</i>	
<i>Langues</i> de Boeuf d'autres manieres,	
145.	
<i>Langues</i> de Cochon fourrées.	201
<i>Langues</i> de Mouton de-même.	203
<i>Langues</i> de Mouton d'autres manières.	288
<i>Langues</i> de Veau farcies en ragoût,	
289.	
<i>Langues</i> de Veau d'autres manieres,	
143. & 290	
<i>Lapins</i> , Pâté chaud.	290
<i>Lapins</i> & <i>Lapreaux</i> , Pâté froid.	361
<i>Lapin</i> & <i>Lapreaux</i> en Casserole.	290
<i>Lapreaux</i> à la sausse blanche & brune.	291
<i>Lapins</i> & <i>Lapreaux</i> en Tourte, & autrement.	<i>là-même.</i>
<i>Lapreaux</i> à la sausse au Jambon.	292
& 272.	
<i>Lapreaux</i> à la Saingaraz.	292
<i>Lapins</i> & <i>Lapreaux</i> rôtis.	452
<i>Levreaux</i> piquez,	293

Table

Levreaux à la Suisse.	293
Levreau , Potage à l'Italienne. <i>même.</i>	là-
Levreaux , Pâtez.	360
Levreaux & <i>Lièvres</i> rôtis.	452
Lièvre , Civet.	195
Lièvre , Pâté.	360
<i>Limandes.</i>	294
<i>Longe-de-Veau</i> moitié piquée , un Sal- picon dessus.	33
Longe de Veau piquée de Hattelottes & garnie de marinade.	51
Longe de Veau en ragoût.	501
Longe de Veau au court-boüillon.	502
Longe de Veau rôtie,	10. 11
<i>Loup de mer</i> , Etuvée.	294

M.

M <i>Macreuse</i> , Daube.	294
<i>Macreuse</i> au Concombres. <i>même.</i>	là-
<i>Macreuse</i> au Court-boüillon.	295
<i>Macreuse</i> en ragoût au Chocolat. <i>même.</i>	là-
<i>Macreuse</i> en Haricot.	296
<i>Macreuse</i> au Pot-pourri.	<i>là-même.</i>
<i>Macreuse</i> rôtie.	<i>là-même.</i>
<i>Macreuse</i> en Pâté.	297
<i>Macreuse</i> , Potage.	298
	<i>Maque-</i>

des Mets, &c.

<i>Maquereaux.</i>	298
<i>Mar affin rôti.</i>	453
<i>Marinade.</i>	137
Marinade de Poulets.	299
Marinade de Pigeons.	300
Marinade de Perdrix.	301
Marinade de Filets de Poularde.	401
Marinade de Veau.	301
Marinade, Cotelettes.	208
Marinade, Poissons.	301
Marinade, Huîtres.	275
Marinade, Sauffe.	301
<i>Marmelades.</i>	258
Marmelade, Tourtes.	362
<i>Mauviettes farcies à la moutarde,</i>	49.
& 302	
Mauviettes, Potage.	302
Mauviettes rôties.	452
<i>Menus-droits de palais de Bœuf.</i>	302
Menus-droits de Cerf.	<i>là-même.</i>
Menus-droits à la moutarde.	467
<i>Meringues, pour garnir.</i>	302
Meringues, Pistaches.	304
<i>Merlans en Casserole.</i>	<i>là-même.</i>
Merlans farcis	308
Merlans, Filets en Salade.	<i>là-même.</i>
<i>Mirotons de plusieurs manieres.</i>	305. &
<i>suiv.</i>	
Miroton en maigre.	308
<i>Morilles en ragoût.</i>	310

Table

Morilles à la crème. <i>Voiez</i> 185. &	
334.	
Morilles frites.	311
Morilles farcies.	24
Morilles , Potage.	404
Morilles , Tourte.	488
Morilles & Moufferons , Omelette ,	
334.	
Moufferons en ragoût.	311
Moufferons , Potage.	404
Moufferons ; maniere d'en conserver,	
187.	
<i>Mornë.</i>	311. & 312
<i>Moules</i> en ragoût.	313
Moules , Potage.	314
Moules , Tourte.	493
<i>Mouton</i> , Eclanches. <i>Voiez</i> lettre E.	
Mouton , Langues.	203. & 288
Mouton , Cotelettes.	206. & <i>suiv.</i>
Mouton , Filet aux Truffles.	253
Mouton , Carré & Bout-saigneux ,	
306. & 317.	
Mouton , Ros-de-bif.	316
Mouton , Quartier farci.	16. 317
Mouton en Carbonnade. <i>là-mêm</i> ,	
Mouton , Queuë à la Sainte-Mene-	
hout , & autrement.	319. & <i>suiv.</i>
Mouton ; Pieds farcis , & à la sausse	
blanche.	318. & 319
<i>Auges</i> grillez & frits , en ragoût.	321

des Mets, &c.

Muges, Tourtes & Pâtez. *là-même.*

N.

N Antilles, Coulis.	214. & 81
Nantilles, Potage.	381. & 382
Nantilles à l'huile.	382
Nantilles en ragoût aux fines herbes.	<i>là-même.</i>
Navets, Potage.	167. 178
Navets, Haricot.	163. 246. 296

O.

O <i>Euifs</i> à l'Orange.	322
Oeufs farcis.	<i>là-même.</i>
Oeufs à la Tripe.	323
Oeufs à l'Allemande.	324
Oeufs à la Bourguignonne.	<i>là-même</i>
Oeufs fricassez en Oreille de Cochon.	325
Oeufs au Pain.	<i>là-même.</i>
Oeufs à la Suisse.	326
Oeufs à la Huguenotte.	326. & 10
Oeufs à la Portugaise.	326
Oeufs aux Pistaches.	327
Oeufs à l'eau de fleur d'Orange.	<i>là-même.</i>
Oeufs en filets.	<i>là-même.</i>
Oeufs à l'Italienne.	328

Table

Oeufs à l'eau-rose.	328
Oeufs au jus d'ozeille.	329
Oeufs au verjus.	<i>là-même.</i>
Oeufs à la crème.	323. & 329
Oeufs en Salade.	329
Oeufs à la ciboulette.	330
Oeufs de plusieurs autres manieres.	
<i>là-même</i> , & 488.	
Oeufs falsifiez , ou artificiels.	330
Oies rôties.	451
Oil , Potage gras. 336. & suiv. &	401
Oil maigre.	338
Oil , Potage de Ramereaux.	382
Oiseaux de Riviere , rôtis.	451
Oiseaux de Riviere farcis , aux Huï-	
tres.	<i>Voiez</i> 172
Oisons , Daube.	231
Oisons farcis.	402
Oisons rôtis.	451
Oisons , Pâtez.	361
Olives. Poulardes & autres Volailles aux	
Olives.	338
Omelettes à la crème , de plusieurs for-	
tes.	334
Omelette sucrée.	333
Omelette de jambon.	335
Omelettes farcies.	<i>là-même.</i>
Oreilles de Porc à la fausse-Robert.	340
Oreilles de Porc , Soufce.	466
Oreilles de Veau farcies.	339

des Meis, &c

Ortolans rôtis.	452
Ortolans, Tourte.	473
Ozeille à la crème.	V. 117. & 335

P.

<i>P</i> ain au Jambon.	278
Pains de Perdrix.	341
Pain de Veau.	là-même.
Pain d'Espagne.	343
Pain de Soles.	466
Pain farci pour Entrées. 179.	& 343
Pain farci, en Potage. 243. 384. 387.	
391. 400.	
Palais de Bœuf en Menus-droits.	302
Pâtes d'Amandes.	98
Pâtes de Fruits.	258
Pâte seringuée.	99. & 362
Pâte croquante.	361
<i>p</i> âtes chauds pour Entrées.	344
Pâtez froids, pour Entremets.	357
Pâtez à l'Allemande.	348
Pâté d'Alloüettes.	97. & 346
Pâté à l'Angloise.	352
Pâté d'Anguille.	113
Pâté d'Assiette.	349
Pâté de Barbotte.	121
Pâté de Barbuë.	122. V. 354. 361
Pâté de Becasse.	124. 344
Pâté de Biche.	358

Table

Pâté de Brochet.	163.
Pâté de Cailles.	346.
Pâté de Canard.	347. 361.
Pâté de Carpes.	354.
Pâté de Cerf.	358.
Pâté de Chapon désossé.	347.
Pâté à la Ciboulette.	351.
Pâtez de Dindons.	346. 361.
Pâté d'Eclanche.	359.
Pâté à l'Espagnol.	<i>Voiez Tourte.</i>
Pâte de Faizans.	248. 361.
Pâté de Grives.	354.
Pâté de Godiveau.	348.
Pâté de Godiveau de Poisson.	353.
Pâtez de Jambon.	279. & suiv.
Pâtez de Lapins.	290. 361.
Pâté de Lapreaux.	361.
Pâté de Lièvre & Levreau.	352. 360.
Pâté de Lamproies.	356.
Pâté de Macreuse.	297.
Pâté de Muges.	<i>V. 353. & suiv.</i>
Pâté d'Oisons.	361.
Pâté de Perdrix.	344. 361.
Pâté de Pigeons.	<i>là-même &</i> 346.
Pâté de Poularde.	360.
Pâtez de Poulets.	344. & 347.
Pâtez de Roielle de Veau.	349. 359.
Pâtez de Rougets.	355.
Pâté de Sang.	349.
Pâté de Sanglier.	358.

des Mets, &c.

Pâté de Sarcelles.	367
Pâté de Soles.	355
Pâte de Thon.	<i>là-même.</i>
Pâté de tranches de Bœuf.	147. & 359
Pâte de Fruite.	355
Pâté de Turbot.	354
<i>Petits Pâtez</i> à l'espagnole.	357
Petits Pâtez de Poisson.	<i>là-même.</i>
<i>Petits Pois</i> à la crème.	118. & 334
Petits Pois, Miroton.	306
Petits Pois, Potage.	376
Petits Pois, Poupeton.	442
<i>Perches</i> aux Moufférons, à la crème.	363
Perches en filets au concombre.	<i>là-m.</i>
Perches à la saussé verte.	363
Perches en filets, au blanc.	<i>là-même.</i>
Perches, Potages.	420. 421
<i>Perdrix</i> , saussé a l'Espagnol.	364
Perdrix, Biberot.	365
Perdrix, Daube.	231
Perdrix, Hachis.	271
Perdrix, Pâtez.	344. 361
Perdrix en marinade.	300
Perdrix en filets, au jambon.	366
Perdrix aux olives.	<i>Voiez</i> 338
Perdrix à la braissé.	366
Perdrix, Grenadin.	269
Perdrix en sur-tout.	<i>Voiez p.</i> 371
Perdrix, saussé de Becasse.	366
Perdrix, saussé de Brochet.	<i>là-même.</i>

Table

Perdix , Potages à la Reine, & autres.	379. 381. 383. 384
Perdrix & Perdreaux rôtis.	450
Pièces de Bœuf.	138. 139. <i>V. lettre B.</i>
Pieds d'Agneau farcis & frits.	93
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.	199
Pieds de Cochon , Soufce.	466
Pieds de Mouton farcis.	318
Pigeons , Bisque.	131
Pigeons , Poupeton.	267. <i>♣</i> 442
Pigeons , Pâtez.	344. & 346
Pigeons au basilic.	367
Pigeons au fenouil.	368
Pigeons à la braise.	<i>là-même.</i>
Pigeons en compote , & en fricassée ,	369
Pigeons au jambon.	<i>là-même, ♣</i> 430
Pigeons aux truffes.	370
Pigeons à la Sainte-Menehout.	370
Pigeons en sur-tout.	371
Pigeons au court-boüillon.	<i>là-même.</i>
Pigeons , Tourte.	372
Pigeons au Pere-Doüillet.	374
Pigeons au jus.	<i>là-même.</i>
Pigeons en marinade.	300
Pigeons , Grenadin.	269
Pigeons , Coulis.	211
Pigeons , Potages.	<i>Voiez ci-aprés.</i>
Pigeons rôtis.	450

des Mets, &c.

Pigeons de Poillon.	250. 282. &	494
Pistaches, Crème.		216
Pistaches, Tourte.		490
Plies de Loire en Casserole.	374. &	375
Plies frites.		375
Pluviers rôtis.		450
Poissons de Mer en gras.		497
Poitrine de Veau.	400. 503	
Potage d'abbatis d'Oisons.	46. 89.	
Potage d'Agneau.	91. 92. &	93
Potage d'Andoüillettes.	108. &	109
Potage d'Andoüilles, aux Pois.	107. 377	
Potage d'Allebrans de-même.		28
Potage d'Alloüettes.	12. &	55
Potage d'Anguilles.		112
Potage d'Artichaux.		412
Potage d'Asperges.		406
Potage de Barbottes.		121
Potage blanc.	384. &	402
Potage de Brochet.		167
Potage de Brocolis.		406
Potage de Bourgerons.		409
Potage de Cailles au blanc-manger,		
398.		
Potage de Cailles au basilic.	367.	
& 386.		
Potage de Cailles farcies de blanc de		
Chapon.		385
Potage de Cailles farcies aux truffes,		
395.		

Table

Potage de Cailles en Bisque.	133
Potage de Cailles , maniere d'Oil.	383
Potage de Cailles à la Reine. <i>à-même</i>	
Potage de Cailles aux Racines.	381
Potage de Canard aux Pois.	173. & 376
Potage de Canard , coulis de Nantilles.	173. & 381
Potage de Canard aux Navets.	173 & 378.
Potages de Cancres farcis.	425
Potage de Cardes.	389. 405. & 411
Potage de Carpes.	179
Potage de Cercelottes au basilic.	51
Potage de Champignons.	185. & 394
Potage de Chapon désossé , aux Huîtres.	403
Potage de Chapon , coulis de foies d'Agneau.	9
Potage de Chapon , aux Concombres farcis.	390
Potage de Chapon au Ris.	394
Potage de Chapon , aux Racines.	380
Potage de Cherüis.	405
Potage de Chevreau.	183
Potage à la Chicorée.	400
Potage aux Choux.	167. 190. 379. 409. & 411.
Potage de Ciboulette au lait.	411
Potage de Citrouilles au lait.	410
Potage aux Concombres.	390. & 406

des Mets, &c.

Potage aux Croûtes farcies de blanc de Perdrix.	390
Potage aux Croûtes farcies de Nantil- les.	392
Potage aux Croûtes farcies de Jam- bon.	<i>là-même.</i>
Potage aux Croûtes farcies de Bro- chet & autres Poissons.	420. 421
Potage de Dindons à la Chicorée.	210.
& 400. aux Pois. 307. aux Con- combres.	390
Potage d'Ecrevices.	242
Potage d'Epinars.	403
Potage d'Esturgeon.	412
Potage de Faizandeaux aux truffes ,	395.
Potage au Fenoüil.	408
Potage de Grenouilles.	422.
Potage aux Huîtres.	167. 403. 424
Potage de Jarret de Cerf & de San- glier.	379
Potage à l'Italienne.	293. & 401
Potage de Lait d'Amandes.	100. & 101.
Potage au Lait , aux jaunes d'œufs ,	306.
Potage de Laituës farcies.	407
Potage de Levreaux.	293
Potage de Macreuse.	298
Potage de Maquereaux.	299
Potage Marbré.	408.

Table

Potage de Mauviettes.	302
Potage de Melon.	410
Potage aux Moules.	314
Potage de Morilles & Moufferons à la crème.	404
Potage au Muscat.	411
Potage aux Nantilles.	381
Potage aux Navets.	167. & 378
Potage aux Oignons.	388. 404. & 405
Potage d'Oisons.	21. 26. 377. & 402
Potage d'Oublons.	405
Potage de Parmesan.	180. & 397
Potage de Perches.	420. 421
Potage de Perdrix , coulis à la Reine. & autrement ,	383. 384. 385. au boüillon brun , 399. aux Nantilles 381. aux Choux.
Potage aux petits Pois.	376. 409
Potage de Poitrine de Veau.	400
Potage de Pigeons au blanc.	389. 397.
au roux.	316.
aux Raves <i>là-même.</i>	
aux Choux ,	379.
aux Oignons ou Cardes ,	389.
aux Nantilles.	381
Potage de Poularde aux Racines ,	381.
à la Chicorée ,	400.
au Ris ,	394.
au brun.	401
Potage de Poulets farcis à la crème, & autrement.	388. 389
Potage de Poulets à la Purée verte ,	
26. 376. 389. 390. aux Asperges ,	17.

des Mets; &c.

406. aux Laituës, 19. 21.	407. aux Oignons, 388.	aux Navets, 378.	aux Concombres, 390.	à la Chicorée, 400.
Potage de Pourpier.				405
Potage de Profitrolle.	392.	393		
Potage de Profitrolle en maigre,				422
♣	423.			
Potage aux Racines, pour toutes sortes de Volailles.				380
Potage de Ramereaux aux Navets & Racines.	381.	406		
Potage de Ramereaux, Oil.				382
Potage aux Raves.	396.	406		
Potage à la Reine.	383.	384		
Potage à la Roiale.				423
Potage au Ris.	181.	♣	394	
Potage de Salsifix.				405
Potage sans beurre.				404
Potage sans eau.				386
Potages de Santé.	387.	♣	403	
Potage de Sarcelles & autres, aux Champignons. 394.				aux Navets, 378
Potage de Saumon.				413
Potage de Soles farcies.				414
Potage de Soles en gras.				416
Potage de Tanches farcies. 376.		♣	424	
Potage de Têtes d'Agneaux. 91.		♣	92	
Potages de Tortuës, gras & maigre,				418. ♣ 419.

Table

Potage aux Truffles.	395
Potage de Turbot.	413
Potage de Vermicelli.	394
Potage de Vives.	420
<i>Voiez d'ailleurs les Bisques, Casseroles,</i>	
<i>Juliennes, & l'Oil.</i>	
<i>Pot-pourri.</i>	299. & 425
<i>Poularde aux Olives.</i>	338
Poularde à l'Angloise.	426
Poularde à la braise.	26. <i>Voiez</i> 438
Poularde farcie à la Crème.	427
Poularde au Jambon.	430
Poularde en ragoût aux Truffles,	
<i>Voiez</i> 370.	
Poularde à Saingaraz.	<i>Voiez</i> 292
Poularde à la Sainte-Menehout.	428
Poularde d'autres manieres,	<i>là-mêm.</i>
Poularde accompagnée.	429
Poularde en filets aux Concombres,	
<i>Voiez</i> 141.	
Poularde, coulis aux Ecrevices.	432
<i>Poulets au Jambon.</i>	430
Poulets farcis aux Huîtres.	431
Poulets à la Mazarine.	432
Poulets à la Sainte-Menehout,	<i>là-</i>
<i>même.</i>	
Poulets, coulis d'Ecrevices,	<i>là-mêm.</i>
Poulets à la brochette.	433
Poulets farcis, coulis de Champi-	
gnons.	434

des Mets, &c.

Poulets à la Civette.	435
Poulets à l'Ail.	435
Poulets en Fricassées.	436
Poulets à la Gibelotte.	437
Poulets d'autre maniere, <i>là-même,</i>	
& 440.	
Poulets à la braise.	438
Poulets désossés.	<i>là-même.</i>
Poulets en filets.	439
Poulets, saussé de Becasse.	<i>là-même.</i>
Poulets au jus.	<i>là-même.</i>
Poulets, saussé de Brochet.	440
Poulets mignons.	<i>là-même.</i>
Poulets à la Saingaraz.	<i>Voiez 292</i>
Poulets gras aux Truffles, & autrement.	370. & 440
Poulets de Poisson.	282
<i>Poulets d'Inde</i> , Daube, 231. rôtis,	
450.	
<i>Poupeton.</i>	267. & 442
Poupeton en maigre.	<i>là-même.</i>
<i>Poupiettes</i> rôties & panées.	443. &
444.	

Q.

<i>Q</i> uartier d'Agneau.	90. 316
Quartier de Mouton.	16. 317
Quartier de Veau.	19. 502. & 503
<i>Quenè</i> de Moruè en Casserole, &	

Table

autrement.	312. & 313
Queuë de Mouton à la Sainte-Mene- hout, & autrement.	319. & 320
Queue de Saumon farcie.	461

R.

R Acines, Repas en Racines.	51
Ramequins	444
Ramereaux & Ramiers rôtis.	450
Ramolade, fausse.	70. 319. 370. 429
Restaurant.	Voiez 386
Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine,	445. & 446.
Ris-de-Veau d'autres manieres.	447
Rissoles de blanc de Chapon.	là-même.
Ros-de-bif, grande Entrée.	316
Rôties de Becasse.	448
Rôties de Foies-gras.	là-même.
Rôties de Roignons de Veau.	448
	& 502.
Rôti pour chaque saison.	14. 37. 48.
56. maniere de l'apprêter & ser- vir.	449
Rougets marinez.	455
Rougets en Ragoût, de plusieurs fa- çons.	455
Roulades de Veau.	456

Saingaraz.

des Mets , &c.

S.

S <i>Aingaraz</i> , pièces de cette façon ,	
192.	
<i>Sainte-Menehout</i> , Pieds de Cochon.	199.
Queuë de Mouton ,	319. Pigeons ,
Poulets , & autres Volailles ,	370
428. & 432	
<i>Salades</i> de Poisson.	70
Salades en Racines.	86
<i>Salpicon</i>	457
<i>Sanglier</i> , Hure , pour Entremets.	276
Sanglier rôti.	453
<i>Sarcelles</i> rôties , 450. en Pâté , 361. en	
Potage.	394.
<i>Saucisses</i> de Porc.	458
Saucisses de Veau.	459
Saucisson Roial.	là-même.
<i>Saumon</i> frais en gras.	461
Saumon en Casserole.	là-même.
Saumon à la sausse douce , & autre-	
ment.	462.
<i>Sausse</i> à l'Espagnol.	364
Sausse blanche.	110. 111. 162. 437
Sausse brune.	111. 436
Sausse de Becassë.	439.
Sausse de Brochet.	440
Sausse d'Allemagne.	161
Sausse à l'Anchois.	165. & 244

Table ,

Sausse à la Carpe.	247
Sausse au Jambon.	278. & 430
Sausse-Robert.	340
Sausses pour Viandes froides en grillade.	319. 370
Sausse douce.	183
Sausse , Ramolade.	319
Sausses qui se peuvent servir au Rôti.	
454	
<i>Soles</i> à l'Espagnol.	463
Soles frites.	<i>là-même</i> , & 466
Soles en filets aux Concombres ,	<i>là-même</i> .
Soles farcies de plusieurs façons ,	414.
416. & 464.	
Soles en filets , coulis de Nantilles ,	
465.	
Soles en filets , coulis de Capres.	466
Soles en filets aux Truffles. <i>V.</i>	142
Soles en filets à la fausse-Robert,	466
Soles au Basilic.	<i>là-même</i> .
Soles en filets aux Ecrevices. <i>V.</i>	432
Soles en marinade.	301
<i>Sousce</i> , pour Entremets.	466
<i>Sur-tout</i> , Pigeons & autres pièces en	
<i>Sur-tout</i> .	371

des Mets , &c.

T

T <i>Almoufes.</i>	468
<i>Tanches</i> en Fricassée.	<i>là-même.</i>
<i>Tanches</i> Hachis.	469
<i>Tanches</i> en Casserole.	<i>là-même.</i>
<i>Tanches</i> farciés.	424
<i>Tanches</i> en ragoût d'autre maniere ,	
469	
<i>Tanches</i> frites.	<i>là-même.</i>
<i>Terrine</i> , Entrée.	306. 307. & 470.
<i>Têtes</i> d'Agneaux , Potages & Entrées ,	
91. 92. & 93.	
<i>Thon</i> en Filets.	470
<i>Thon</i> en Salade.	<i>là-même</i> & 70
<i>Thon</i> en Marinade.	301
<i>Thon</i> grillé , & autrement.	471. 442
& 356.	
<i>Tortues</i> en Fricassée , & autrement ,	
471. 472.	
<i>Tourtes</i> d'Abbatis d'Oisons.	90
<i>Tourte</i> d'Aigre-doux.	435
<i>Tourte</i> d'Alloüettes.	96 & 97
<i>Tourte</i> d'Amandes.	102. 217
<i>Tourte</i> d'Anguille.	113
<i>Tourte</i> d'Artichaux de plusieurs fa-	
çons.	485
<i>Tourte</i> d'Asperges.	486
<i>Tourte</i> de Beattilles.	479

Table

Tourte de Beurre.	482
Tourte de Betteraves.	486
Tourte de blanc de Chapon.	475
Tourte de Brochet.	492
Tourte de Cailles.	473
Tourte de Cerises , & autres fruits , 481.	
Tourte de Champignons.	488
Tourte de Crème.	218
Tourte Croquante.	361
Tourte Colorée.	489
Tourte d'Ecorce de Citron.	489
Tourte d'Ecrevices.	490
Tourte d'Eperlans.	492
Tourte d'Epinars ,	487
Tourte à l'Espagno!.	473
Tourte de Foies-gras.	476
Tourte de Foies de Brochet.	491
Tourte de Grenade.	489
Tourte Grillée.	480
Tourte d'Huîtres.	492
Tourte de Jambon.	477
Tourte de Laites & Langues de Car- pes.	491
Tourte de Langues de Mouton & de Bœuf.	477. 478
Tourte de Lapins & Lapreaux.	291
Tourte de Lard.	482
Tourte de Marmelade:	362. & 481
Tourte de Mauviettes.	473

des Mets, &c.

Tourte de Melon.	486.
Tourte de Moëlle..	482
Tourte de Moules.	493
Tourte de Mousserons & Morilles , 488	
Tourte de Muges..	321
Tourte d'Oeufs.	488.
Tourte d'Orange.	489
Tourte d'Ortolans.	473
Tourte de jus d'Ozeille.	488.
Tourte à la Parisienne.	443
Tourtes de Pâte croquante. 361. & 362	362
Tourte de Perches.	493
Tourte de Pêches grillées , & autres Fruits.	480.
Tourte de Pigeons.	372.
Tourte de Pigeons & beatilles de Poif- son.	494
Tourte de Pistaches.	490
Tourte de Pommes..	480. & 486.
Tourte de Poulets.	441.
Tourte de Prunes.	490. ou 481
Tourte de Ris-de-Veau.	478
Tourte de Roignons de Veau..	479
Tourte de Saumon..	491
Tourte de Soles.	492.
Tourte Sucrée.	484.
Tourte de Tanches farciés.	493.
Tourte de Tortuës..	<i>là même.</i>
Tourte de Truffles..	488

Table

<i>Tourterelles</i> rôties.	450
<i>Tranches</i> de Bœuf ou de Veau roulées ,	140
<i>Truffles</i> au court-boüillon.	494
Truffles à la braise.	495
Truffles au jus de Mouton, & au- trement.	<i>là-même.</i>
Truffles à la crème , en Omelette.	334
Truffles , Filets. & autre Ragoût aux Truffles.	142. 370
<i>Truites</i> grillées.	495
Truite en gras.	496
<i>Turbot</i> au court-boüillon.	498
Turbot en gras.	<i>là-même.</i>

V.

<i>V</i> <i>Eau</i> à l'Italienne.	499
Veau à la Bourgeoise.	501
Veau à l'Escalope.	258
Veau , Cotelettes.	206. & <i>suiv.</i>
Veau en Tranches roulées.	140
Veau , Langues.	143. & 289
Veau , Longe.	501. 502
Veau , Oreilles.	339
Veau , Quartier.	502. & 503
Veau , Croupe de Veau de Riviere ,	503
Veau , Poitrine en ragoût.	504
Veau , Marinade.	301

des Mets, &c.

<i>Vinaigrette de Bœuf.</i>	146.
<i>Vives en ragoût.</i>	504.
<i>Vives en Filets aux Concombres,</i>	505.
<i>ou 454.</i>	
<i>Vives en Filets au blanc, & aux ca-</i>	
<i>pres..</i>	<i>là-même.</i>
<i>Vives en Hachis..</i>	<i>là-même.</i>

Fin de la Table des Mets, &c.

De l'Imprimerie de LAURENT
RONDET, 1692.





COOKS BOOKS
T & M APRUDY
14 Market Drive, Redbridge
Essex BN2 7HQ England
© 1988 APRUDY & CO. Ltd. London, England

